HI LITE / HI TOUCH

101.542
100.546
101.544
100.547

D/A/CH

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG FÜR ELEKTRISCHE SALAMANDER

GB/UK

INSTRUCTION MANUAL FOR THE USE AND MAINTENANCE OF THE ELECTRIC SALAMANDERS

F/B/CH

NOTICE EXPLICATIVE POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES SALAMANDRES ELECTRIQUES

NL/B

HANDLEIDING VOOR HET GEBRUIK EN ONDERHOUD VAN DE ELEKTRISCHE SALAMANDERS

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI ELEKTRYCZNEGO SALAMANDRA

CE

COD: ZSL5507

REV. 00/09

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH EINE FALSCHE INSTALLATION, AM GERÄT DURCHGEFÜHRTE VERÄNDERUNGEN, UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH, UNZUREICHENDE WARTUNG, NICHTBEACHTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND NACHLÄSSIGKEIT ENTSTANDEN SIND.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG ÄNDERUNGEN AN DEN GERÄTEN DURCHZUFÜHREN, AUF DIE SICH DIE VORLIEGENDE BEDIENUNGSANLEITUNG BEZIEHT.

INHALT

1. INSTALLATION ***23***
- ***1.1 WICHTIGE HINWEISE***
- ***1.2 AUFSTELLUNG***
- ***1.3 STROMANSCHLUSS***

2. BEDIENUNGSANLEITUNG MODELLE HI-LITE ***5***
- ***2.1 INBETRIEBNAHME***
- ***2.2 EINSTELLUNG***

3. BEDIENUNGSANLEITUNG MODELLE (mit Teller) ***7***
- ***3.1 INBETRIEBNAHME***
- ***3.2 EINSTELLUNG***

4. BEDIENUNGSANLEITUNG HI TOUCH (mit Teller) ***9***
- ***4.1 INBETRIEBNAHME***
- ***4.2 EINSTELLUNG***
- ***4.3* BEDIENBLENDE**
- ***4.4* BEDIENUNG**

5. REINIGUNGUNDWARTUNG ***31*** ***1***
- ***5.1 REGELMÄSSIGE WARTUNG***

1. INSTALLATION

1.1 WICHTIGE HINWEISE

Diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen, da sie wichtige Anhaltspunkte für die Sicherheit bei Installation, Gebrauch und Wartung des Geräts enthält. Die Bedienungsanleitung sorgfältig aufbewahren, damit sie dem Bedienpersonal jederzeit zum Nachschlagen zur Verfügung steht.

- Die Installation muss gemäß den Herstelleranweisungen erfolgen und von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Das Gerät darf ausschließlich von geschultem Personal bedient werden.
- Das Gerät muss bei Betrieb ständig beaufsichtigt werden.
- Bei Defekten oder Funktionsstörungen das Gerät ausschalten. Wenden Sie sich für Reparaturen an eine vom Hersteller befugte Kundendienststelle und verlangen Sie unbedingt Originalersatzteile.
- Die Nichtbeachtung der oben stehenden Anweisungen kann die Gerätesicherheit beeinträchtigen.

Das Gerät entspricht folgenden Bestimmungen:

- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EWG;
- EMV-Richtlinie 89/336/EWG zur Elektromagnetischen Verträglichkeit und Einschränkung von Störungen;
- geltende Unfall- und Brandschutzvorschriften;
- Normen für die Installation von Elektroanlagen;
- Vorschriften zur Hygiene am Arbeitsplatz.

1.2 AUFSTELLUNG

Das Gerät aus der Verpackung nehmen und auf Transportschäden überprüfen.

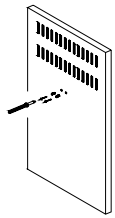
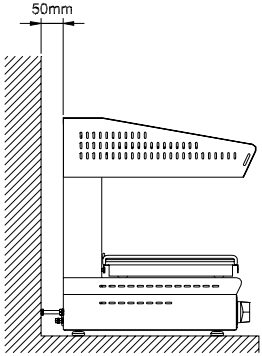


Abb.1

Vor der Installation vom Gerät die beiden Schrauben entfernen, mit denen die Isolierung an der Geräterückseite befestigt ist (Abb. 1).

Das Gerät am vorgesehenen Installationsort aufstellen. Dabei darauf achten, dass es nicht an brennbare Wände oder Verkleidungen bzw. auf brennbarem Untergrund aufgestellt wird. Der Salamander muss unter einer Abzugshaube aufgestellt werden, damit eine komplette Ableitung der beim Kochen entstehenden Dämpfe gewährleistet werden kann.

Das Gerät über die Stellfüße waagrecht ausrichten und die Höhe regulieren.



Die Schutzfolie von den äußeren Verkleidungen abziehen. Die Folie langsam abziehen, damit kein Klebstoff haften bleibt.

Die Öffnungen und Schlitze zum Ansaugen von Luft oder Ableiten der Wärme dürfen nicht abgedeckt werden!

Sollte das Gerät auf einem Tisch aufgestellt werden, muss zwischen der Geräterückseite und der Rückwand ein Mindestabstand von 50 mm eingehalten werden (Abb. 2).

Abb. 2

Sollte der Salamander an der Wand positioniert werden, sind die dementsprechenden Regale zu verwenden, die ausschließlich mit den für die Wand und das Gerätegewicht geeigneten Metallschrauben und Dübeln befestigt werden dürfen.

1.3 STROMANSCHLUSS

MOD		NR	
POWER SUPPLY			
TOT.POWER kW		CE	

Abb. 3

- Vor dem Stromanschluss sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebenen Spannungs- und die Frequenzwerte denen vom Stromnetz entsprechen.
- Das Gerät ist bei Lieferung auf den Betrieb ausgelegt, der auf dem Typenschild an der Geräterückseite angegeben ist.
- Zur Durchführung vom Stromanschluss die Klemmleiste an der rechten Geräteseite öffnen, ein Kabel geeigneter Größe durch die Öffnung an der Geräterückseite führen und dann an die Klemmleiste anschließen. Dabei den Schaltplan beachten. Dann einen für die Stromaufnahme geeigneten, genormten Stecker an das Stromkabel anschließen und diesen in eine geeignete Steckdose stecken. Sicherstellen, dass die Steckdose laut den einschlägig gültigen Bestimmungen wirksam geerdet ist.
- Für den direkten Netzanschluss muss zwischen dem Gerät und der Leitung ein mehrpoliger Schalter installiert werden, der auf die Stromaufnahme ausgelegt ist und eine Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm aufweist.
- Die Speisespannung darf bei laufendem Gerät nicht mehr als ±10% von der Nennspannung abweichen.
- Das Gerät muss an eine Erdungsanlage angeschlossen ist, deren Wirksamkeit nach Vorgabe der geltenden Bestimmungen geprüft werden muss.

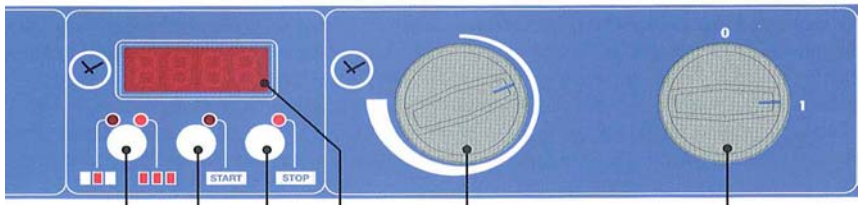


Abb. 4 1 2 3 4 5 6

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich gebaut worden ist. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß und damit verboten. Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.

2.1 INBETRIEBNAHME

Das Gerät wurde zum Kochen, Aufwärmen, Grillen und Warmhalten von Speisen mit Infrarotstrahlen mit sehr hoher Temperatur gebaut, die von einer oben im Gerät installierten Wärmequelle abgegeben werden. Durch eine unterschiedliche Positionierung vom Deckel lässt sich die Temperatur an den Speisen regulieren. Je größer der Abstand zwischen den Speisen und der Wärmequelle ist, desto geringer ist die Hitze an den Speisen.
Vor Inbetriebnahme vom Salamander müssen das gesamte Verpackungsmaterial und die industriellen Schutzfette gründliche entfernt werden. Dazu wie folgt vorgehen:
- Das Gerät mit einem Schwamm sauber machen, der mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel befeuchtet worden ist.
- Den Rost mit sauberem Wasser abspülen.

2.2 EINSTELLUNG

Legende Abb. 4
- 6: Hauptschalter
- 5: Timer
- 4: Display eingestellte Zeit
- 1: Auswahl der Heizelemente (Geräte mit drei oder vier Heizschlangen: Wenn die linke Kontrollleuchte eingeschaltet ist, funktionieren nur die mittleren Heizschlangen. Wenn die rechte Kontrollleuchte eingeschaltet ist, funktioniert das Gerät mit voller Leistung und die mittleren Heizschlangen schalten sich ein und aus), (Gerät mit zwei Heizschlangen: Wenn die linke Kontrollleuchte eingeschaltet ist, funktionieren beide Heizschlangen mit voller Leistung. Wenn die rechte Kontrollleuchte eingeschaltet ist, schalten sich die Heizschlangen ein und aus.)
- 2: START Taste zum Einschalten vom Gerät.
- 3: STOP Taste zum Abschalten vom Gerät und vom Summer.

SALAMANDER MIT 3 HEIZELEMENTEN

EINSCHALTEN:

- Den dem Gerät vorgeschalteten Hauptschalter schließen.
- Den Knebel (6) auf Position 1 drehen.
- Die Garzeit einstellen (15 sec. bis 15 min) und dazu den Knebel 5 drehen. Die Zeit wird auf dem Display 4 angezeigt.
- Das Heizelement an der Taste 1 auswählen.
  Wenn beim Salamander mit 3 Heizelementen die Kontrollleuchte 2 ausgewählt wird, schaltet sich die mittlere Heizschlange beim Garen in regelmäßigen Abständen ein und aus.
  Wenn beim Salamander mit 4 Heizelementen die Kontrollleuchte 2 ausgewählt wird, schalten sich die mittleren Heizschlangen beim Garen in regelmäßigen Abständen ein und aus.
  Das automatische Ein- und Ausschalten der mittleren Heizschlangen garantiert für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme auf der gesamten Gerätefläche.
- Die START Taste 2 drücken, um den Garzyklus zu starten.
- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich der Salamander automatisch ab und ein Summer wird eingeschaltet, der durch Drücken der STOPP Taste 3 abgeschaltet werden kann.

ACHTUNG!

- Wenn die START Taste 2 wieder gedrückt wird, startet der Salamander erneut den eingestellten Garzyklus.
- Wenn die STOPP Taste 3 bei laufendem Gerät gedrückt wird, schaltet sich der Salamander ab, ohne dass der Summer ertönt.

AUSSCHALTEN:

- Die Taste 3 drücken.
- Den Knebel 6 auf Position 0 drehen.
- Den Hauptschalter ausschalten, der vor dem Salamander installiert ist.

3. BEDIENUNGSANLEITUNG MODELLE MIT TELLER

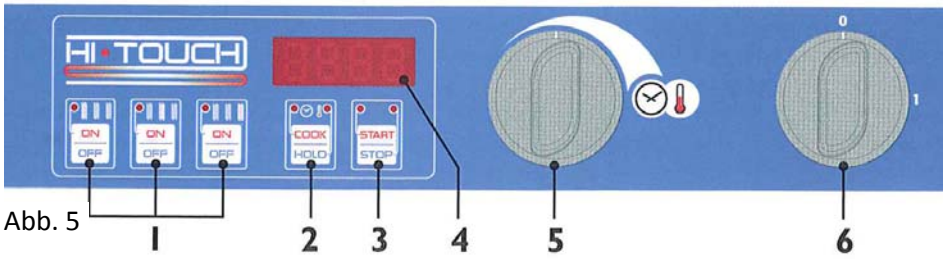


Abb. 5

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich gebaut worden ist. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß und damit verboten. Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.

3.1 INBETRIEBNAHME

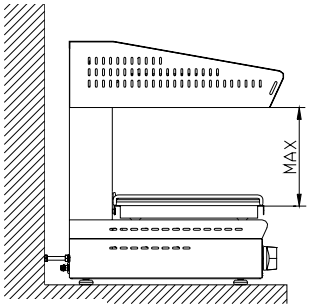


Abb. 6

GAREN:
Durch Verstellen der Höhe vom Heizelement lässt sich die Temperatur an den Speisen regulieren. Je größer der Abstand zwischen den Speisen und der Wärmequelle ist, desto geringer ist die Hitze an den Speisen.

WARMHALTEN:
Der Salamander muss auf maximale Höhe über dem Kochfeld eingestellt werden (Abb. 6).
Durch das Ein- und Ausschalten der seitlichen Heizelemente behalten die Speisen auf dem Tablett die beim vorhergehenden Garzyklus erreichte Temperatur lange Zeit bei.

3.2 EINSTELLUNG

Vor Inbetriebnahme vom Salamander müssen das gesamte Verpackungsmaterial und die industriellen Schutzfette gründliche entfernt werden. Dazu wie folgt vorgehen:
- Das Gerät mit einem Schwamm sauber machen, der mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel befeuchtet worden ist.
- Den Rost mit sauberem Wasser abspülen.

Legende Abb. 5

- **6**: Hauptschalter
- **5**: Knebel zur Einstellung von Garzeit oder Warmhalteprogramm
- **4**: Display
- **1li**: Auswahl vom linken Heizelement
- **1cc**: Auswahl des/der zentrale/n Heizelement/e
- **1re**: Auswahl vom rechten Heizelement
- **2**: Auswahl Garen (COOK) oder Warmhalten (HOLD)
- **3**: START und STOP Taste

GAREN

EINSCHALTEN:

- Den dem Gerät vorgeschalteten Hauptschalter schließen.
- Den Knebel (6) auf Position 1 drehen.

Das Display (4) blinkt und zeigt den zuletzt eingestellten Wert an.

- Die Garfunktion COOK durch Drücken der Taste (2) einschalten. Die entsprechende Kontrollleuchte schaltet sich ein.
- Die Garzeit durch Drehen vom Knebel (5) einstellen. Die Zeit wird am Display (4) angezeigt.
- Die gewünschten Heizelemente durch Drücken der entsprechenden Tasten (1) einschalten. Das Heizelement ist eingeschaltet, wenn die entsprechende Kontrollleuchte aufleuchtet. Wenn alle drei (oder vier) Heizelemente ausgewählt werden, schaltet sich das mittlere Heizelement automatisch in regelmäßigen Abständen ein und aus, sodass sich die Wärme gleichmäßig auf der gesamten Oberfläche vom Tablett verteilt.

- Es gibt zwei Möglichkeiten, um den Garzyklus einzuschalten:

EINSCHALTEN VON HAND:
Die Taste (3) drücken, um die START Funktion zu aktivieren (die entsprechende Kontrollleuchte schaltet sich ein.
AUTOMATISCHEN EINSCHALTEN (TELLER VORHANDEN):
Das Tablett mit den Speisen auf das Kochfeld stellen und nach hinten schieben, sodass der der Sensor über dem Kochfeld ausgelöst wird.
Das Gerät schaltet automatisch auf START und der Garzyklus beginnt.

AUSSCHALTEN:

- Der Garzyklus endet automatisch nach Ablauf der eingestellten Garzeit und der Summer schaltet sich ein.
  Wenn keine Garzeit eingestellt worden ist, bleibt das Gerät eingeschaltet (START), bis das Tablett vom Kochfeld genommen oder die Taste (3) gedrückt wird und die Kontrollleuchte STOP aufleuchtet.
- Den Knebel (6) in Position 0 drehen.
- Den Hauptschalter ausschalten, der vor dem Salamander installiert ist.

Hinweis: Das Gerät kann jederzeit abgeschaltet (STOP) oder eingeschaltet (START) werden. Der Betrieb der Heizelemente kann an den Tasten an der Bedienblende (1) geregelt bzw. die Garzeit am Knebel (5) eingestellt werden.

WARMHALTEN

EINSCHALTEN:
- Den dem Gerät vorgeschalteten Hauptschalter schließen.
- Den Knebel (6) auf Position 1 drehen.

Das Display (4) blinkt und zeigt den zuletzt eingestellten Wert an.
- Die Warmhaltefunktion HOLD durch Drücken der Taste (2) einschalten. Die entsprechende Kontrollleuchte schaltet sich ein.
- Die Leistungsstufe (von 1 bis 8) einstellen und dazu den Knebel (5) drehen. Die Leistungsstufe wird auf dem Display (4) angezeigt.

- Es gibt zwei Möglichkeiten, um den Warmhaltezyklus einzuschalten:

EINSCHALTEN VON HAND:
Die Taste (3) drücken, um die START Funktion zu aktivieren (die entsprechende Kontrollleuchte schaltet sich ein.
AUTOMATISCHES EINSCHALTEN (TELLER VORHANDEN):
Das Tablett mit den Speisen auf das Kochfeld stellen und nach hinten schieben, sodass der der Sensor über dem Kochfeld ausgelöst wird.
Das Gerät schaltet automatisch auf START und der Warmhaltezyklus beginnt.

AUSSCHALTEN:
- Der Warmhaltezyklus endet, sobald das Tablett vom Kochfeld genommen oder die Taste (3) gedrückt wird und die Kontrollleuchte STOPP aufleuchtet.
- Den Knebel (6) in Position 0 drehen.
- Den Hauptschalter ausschalten, der vor dem Salamander installiert ist.

4. BEDIENUNGSANLEITUNG HI TOUCH (mit Teller)

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich gebaut worden ist. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß und damit verboten.
Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.

4.1 INBETRIEBNAHME

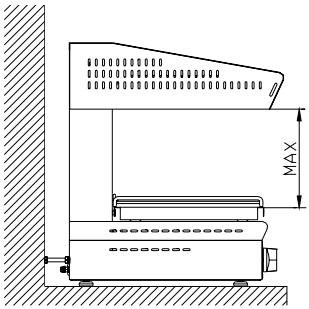


Abb. 7

GAREN:
Durch Verstellen der Höhe vom Heizelement lässt sich die Temperatur an den Speisen regulieren. Je größer der Abstand zwischen den Speisen und der Wärmequelle ist, desto geringer ist die Hitze an den Speisen

WARMHALTEN:
Der Salamander muss auf maximale Höhe über dem Kochfeld eingestellt werden (Abb. 7).
Durch das Ein- und Ausschalten der seitlichen Heizelemente behalten die Speisen auf dem Tablett die beim vorhergehenden Garzyklus erreichte Temperatur lange Zeit bei.

4.2 *EINSTELLUNG*

Vor Inbetriebnahme vom Salamander müssen das gesamte Verpackungsmaterial und die industriellen Schutzfette gründliche entfernt werden. Dazu wie folgt vorgehen:
- Das Gerät mit einem Schwamm sauber machen, der mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel befeuchtet worden ist.
- Den Rost mit sauberem Wasser abspülen.

4.3 BEDIENBLENDE

Abb. 8

Ein/Aus-Taste Gerät. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, sind alle Leistungsschaltkreise aus.

Start/Stopp-Taste zum Ein- und Ausschalten vom Garzyklus oder Warmhaltezyklus.

Wähltaste zum Auswählen zwischen der Garfunktion und der Warmhaltefunktion mit manuellem Garen. Bei der Programmierung vom Gerät wird mit dieser Taste zwischen den Einstellungen von Garzyklus und Warmhaltezyklus hin und her geschaltet.

Mit diesen Tasten werden die Garzeit u/o die Wärmeleistung im Warmhaltezyklus gesenkt bzw. erhöht.

Mit dieser Wähltaste kann ausgewählt werden, ob das Garen nur mit der mittleren Heizschlange oder mit allen Heizschlangen erfolgen soll.

Diese Taste sind nicht aktiviert, wenn der Gar- oder Warmhaltezyklus eingeschaltet ist (START), sondern nur bei eingeschaltetem Gerät auf STOPP. Durch kurzes Drücken einer der 3 Tasten kann das entsprechende Programm gewählt werden. Durch längeres Drücken der Taste kann die Programmierungsfunktion aufgerufen werden. Durch erneutes kurzes Drücken in der Programmierungsfunktion werden die Einstellungen gespeichert und das Gerät kehrt in die normale Betriebsart zurück.

4.4 BEDIENUNG

Den Salamander an der ON/OFF-Taste einschalten.
Mit der Wähltaste MODE SELECT die Betriebsart (Garen oder Warmhalten) auswählen. Die entsprechende Kontrollleuchte über dem Display schaltet sich ein.
Die Garzeit oder die Wärmeleistung einstellen und dann die START Taste drücken oder den Teller auf den Sensor stellen, um den Zyklus zu starten. Der Garzyklus endet nach Ablauf der eingestellten Garzeit. Am Ende der Garzeit schaltet sich der Summer ein. Der Warmhaltezyklus wird durch Drücken der START/STOPP Taste unterbrochen oder durch Herausnehmen vom Teller (Freigabe vom Sensor).

GEBRAUCH MIT PROGRAMM

Den Salamander an der ON/OFF-Taste einschalten.
Mit der Taste P1, P2 oder P3 das gewünschte Programm wählen.
Die START Taste drücken oder den Teller auf den Sensor stellen, um den Zyklus zu starten.

PROGRAMMIERUNG

Den Salamander an der ON/OFF-Taste einschalten.
Die gewünschte Programmtaste (P1, P2 oder P3) gedrückt halten, bis das Display blinkt.
An der Wähltaste SELECT MODE den Garzyklus oder den Warmhaltezyklus auswählen und dann die Zeit mit den Tasten + und - einstellen.
Wenn die Garfunktion ausgewählt wird, kann automatisch anschließend ein Warmhaltezyklus durchgeführt werden. Dazu nach der Einstellung der Garzeit die Taste SELECT MODE drücken und dann eine Wärmeleistung von 1 bis 8 einstellen. Die Taste vom Programm nochmals drücken, um die Einstellung zu speichern. Wenn die Programmtaste gedrückt wird, ohne dass ein Warmhaltezyklus programmiert wird, wird nur das Programm vom Garzyklus gespeichert.

ABSCHALTEN
Wenn nicht mehr mit dem Gerät gearbeitet wird, das Gerät an der ON/OFF Taste ausschalten und den Strom am Gerät am Trennschalter abschalten, der vor dem Gerät installiert ist.

5. REINIGUNGUNDWARTUNG

5.1 *REGELMÄSSIGE WARTUNG*

Nach jedem Arbeitstag das Gerät aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung eventueller Betriebsstörungen gründlich reinigen. Vor der Reinigung muss das Gerät vom Stromnetz genommen werden. Dazu den Netzstecker abziehen!
Die Edelstahlteile mit lauwarmem Seifenwasser reinigen, reichlich nachspülen und gründlich abtrocknen.
Das Gerät nicht direkt mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen und keine Stahlwolle, sowie Bürsten oder Schaber aus Stahl verwenden. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet werden. Dabei in die Richtung der Satinierung reiben.
Bei einem längeren Gerätestillstand alle Edelstahlflächen mit einem in Vaselinöl getränkten Lappen gründlich abreiben, um eine Schutzschicht aufzutragen. Außerdem den Installationsort regelmäßig lüften.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGE DUE TO INCORRECT INSTALLATION, TAMPERING, IMPROPER USE, FAULTY MAINTENANCE, FAILURE TO OBSERVE THE CURRENT REGULATIONS AND INCOMPETENCE.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MODIFY WITHOUT NOTICE THE APPLIANCE CHARACTERISTICS DESCRIBED IN THIS HANDBOOK.

CONTENTS

1. INSTALLATION 11 3
- *1.1 IMPORTANT INFORMATION*
- *1.2 POSITIONING*
- *1.3 CONNECTING TO THE MAINS*

2. INSTRUCTIONS FOR HI-LITE MODELS 15
- *2.1 STARTING*
- *2.2 SETTING*

3. INSTRUCTIONS FOR MODELS WITH PLATE 17
(fitted with plate)
- *3.1 STARTING*
- *3.2* SETTING

4. INSTRUCTIONS FOR HI TOUCH MODELS 20
(fitted with plate)
- *4.1 FUNCTIONING*
- *4.2* SETTING
- *4.3* USER INTERFACE
- *4.4* MANUAL MODE

5. CLEANING AND MAINTENANCE 23
- *5.1 ROUTINE MAINTENANCE*

1. INSTALLATION

1.1 IMPORTANT INFORMATION

Read this handbook through carefully as it provides important information about safely installing, using and servicing the unit. Keep the handbook in a safe place for future reference by the various operators.

· The unit must be installed by professionally qualified personnel in accordance with the manufacturer's instructions.
· The unit must be used only by people who have been trained to use it.
· Do not leave the unit unattended during use.
· Turn the unit off in the event of a failure or malfunction. Repairs should only be carried out by an authorised repair centre using original parts.
· Failure to do so could compromise unit safety.

The unit conforms to the following standards:
- low voltage directive 2006/95/EC;
- E.M.C. directive 89/336/EEC concerning electromagnetic compatibility;
- current accident prevention and fire regulations;
- current regulations on installation of electrical systems;
- hygiene standards.

1.2 POSITIONING

Remove the unit from the packaging and make sure it is in perfect condition.

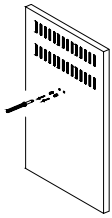


Fig. 1

Before installing the appliance, remove the two screws blocking the heating element from the back (Fig. 1)

Place the unit where it is going to be used, keeping it away from walls, flammable cladding materials or other flammable parts. Position the
salamander under an exhaust hood to guarantee complete aspiration of the steam produced when cooking.

Level and adjust the height of the unit by means of the levelling feet.

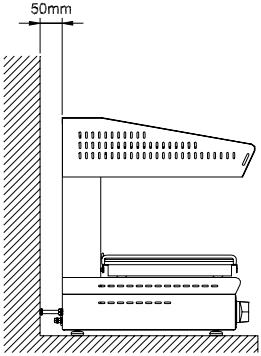


Fig. 2

Take the protective film off the outer panels, pulling it away slowly so no traces of glue are left.

Do not obstruct the aspiration or heat vents.

If you put the unit on a table, leave at least 50 mm between the back of the unit and the rear wall (Fig. 2).

To wall mount the salamander use the wall-mounting brackets and screws and inserts suitable for the type of wall and unit weight.

1.2 CONNECTING TO THE MAINS

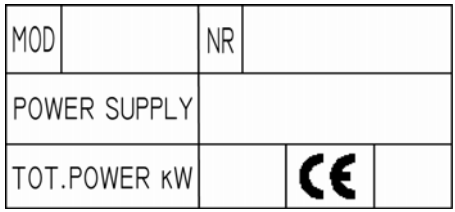


Fig. 3

- Before connecting the unit to the mains check that both the voltage and frequency on the rating plate are the same as those of the electrical supply system you are using.
- The unit is delivered ready for use indicated on the rating plate located on the back.
- To connect the unit to the mains, thread the cable (cut down to the right length) through the hole on the back of the appliance and connect to the junction box on the right side following the guidelines in the electric table. Then fit a standard plug rated for the load absorbed onto the power cable and plug into a suitable socket after making sure that the socket is properly earthed in accordance with current standards.
- For a direct connection to the mains it is necessary to interpose a 4-pole switch between the unit and the mains, rated for the load and with contacts that have a minimum opening distance of 3 mm.

  When the unit is running check that the supply voltage is ± 10% of the rated voltage value.
- In addition, the unit must be connected to an equipotential system which must be checked following the guidelines of the current regulations.

2. INSTRUCTIONS FOR HI-LITE MODELS

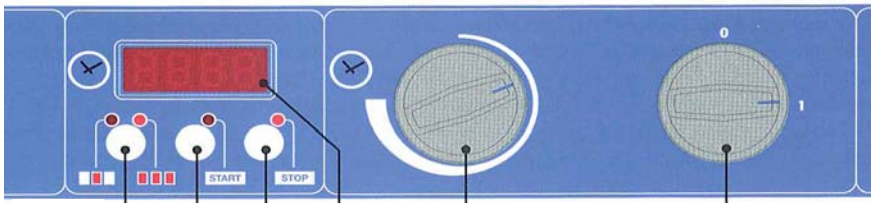


Fig. 4

The unit should only be used for the designated purpose. Any other use is improper. Do not leave appliance unattended when in use.

2.1 STARTING

This unit is designed for cooking, warming, grilling and keeping food hot with high temperature infrared rays produced by a heat source located in the top of the unit. By adjusting the grill hood height, it is possible to regulate the heat on the food to be cooked. The greater the distance between the food and the heating element the lower the heat intensity.
Before turning the salamander on for the first time, remove all the packaging material and clean the unit thoroughly, removing all the protective industrial grease as follows:

- clean the unit with a damp sponge and a mild detergent;
- rinse the grill with clean water.

2.2 SETTING

Key Fig. 4
- 6 : Main switch
- 5 : Timer
- 4 : Set time display
- 1 : Heating elements selection (for units with three and four resistances: if the left LED is on only central resistances are working, if the right LED is on the unit is working at maximum power and the central resistances operate alternately). (units with two resistances: if the left LED is on the two resistances are working at maximum power, if the right LED is on the two resistances operate alternately)
- 2 : START button
- 3 : STOP button. It can also be used to stop the buzzer.

SALAMANDER WITH THREE HEATING ELEMENTS

SWITCHING ON:
- Switch off mains switch upstream of appliance.
- Turn knob (6) to position 1.
- Set the cooking time (15 sec. to 15 min) by rotating knob (5). The set time will be shown on display (4)
- Select the heating element by pressing button (1).

In the version with 3 heating elements, if light (2) is on, the central resistance goes on and off at regular intervals during cooking.
In the version with 4 heating elements, if light (2) is on, the two central resistances go on and off at regular intervals during cooking.
This system for switching on and off central resistances guarantees uniform heat distribution over the entire appliance surface.
- Press button (2) to start the cooking session.
- At the end of the set cooking time the salamander will switch off automatically and the buzzer will go off. Press button (3) to switch it off.

N.B.:
- By pressing button (2) again, the salamander will start a new cooking session just like the one previously set.
- The salamander will switch off with no buzzer by pressing button (3) during the cooking session.

SWITCHING OFF
- Press button (3).
- Set knob (6) to position 0.
- Switch on the switch upstream of the appliance.

3. INSTRUCTIONS FOR MODELS WITH PLATE (fitted with plate)

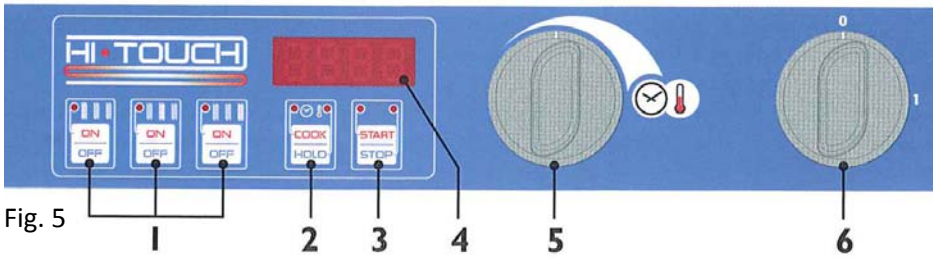


Fig. 5

The unit should only be used for the designated purpose. Any other use is improper. Do not leave appliance unattended when in use.

3.1 STARTING

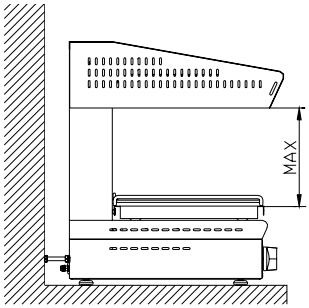


Fig. 6

COOKING mode:
By adjusting the grill hood height, it is possible to regulate the heat on the food to be cooked. The greater the distance between the food and the heating element the lower the heat intensity.

HOLD mode:
movement of the salamander must be at maximum height above hob level (Fig. 6).
Thanks to the side heating elements turning on and off, the food on the tray will maintain the cooking temperature reached during the previous cooking cycle.

3.2 SETTING

Before turning the salamander on for the first time, remove all the packaging material and clean the unit thoroughly, removing all the protective industrial grease as follows:

- clean the unit with a damp sponge and a mild detergent;
- rinse the grill with clean water.

Key Fig. 5

- **6** : Main switch
- **5** : Encoder for setting cooking time or hold mode
- **4** : Display
- **1sx** : Left heating element selection
- **1dx** : Right heating element selection
- **1cc** **:** Central heating element/s selection
- **2** : Cooking (COOK) or hold (HOLD) mode selection
- **3** : START button and STOP button

COOKING MODE

SWITCHING ON:

- Switch off mains switch upstream of appliance.
- Turn knob (6) to position 1.

Display (4) flashes showing the last setting.

- Start the COOK function by pressing button (2): the corresponding LED will come on.
- Set cooking time by turning the encoder (5): the time is shown on the display (4).
- Turn on the heating elements you wish to use by pressing the corresponding buttons (1). The element is on when the corresponding LED is on. If all three (or four) heating elements are selected, the centre one switches on and off at regular intervals to ensure even distribution of heat all over tray surface.
- There are two ways of starting the cycle:

MANUALLY:

press button (3) activating the START function (the corresponding LED will come on).

AUTOMATICALLY (WITH THE PLATE):

Put the tray with the food to be cooked towards the back of the hob to trigger the detection mechanism.
The unit will automatically go to the START mode and the cooking cycle will begin.

SWITCHING OFF:

- The cooking cycle stops automatically giving an acoustic signal when the set time is finished. If no time has been set, the system stays in the START mode until the tray is taken off the hob or button (3) is pressed causing the corresponding STOP LED to come on.
- Turn knob (6) to position 0.
- Switch on the switch upstream of the salamander.

N.B.: the operator can STOP-START the unit or turn the heating elements on or off at any time by pressing buttons on the panel (1) or by using the encoder (5) to set the cooking time.

HOLD MODE

SWITCHING ON:

- Switch off the mains switch upstream of the appliance.
- Turn knob (6) to position 1.

Display (4) flashes showing the last setting.

- Start the HOLD function by pressing button (2): the corresponding LED will come on.
- Set the intensity (1 to 8) by turning the encoder (5). The set value will be shown on display (4).
- There are two ways of starting the cycle:

MANUALLY:

press button (3) activating the START function (the corresponding LED will come on).

AUTOMATICALLY (WITH THE PLATE):

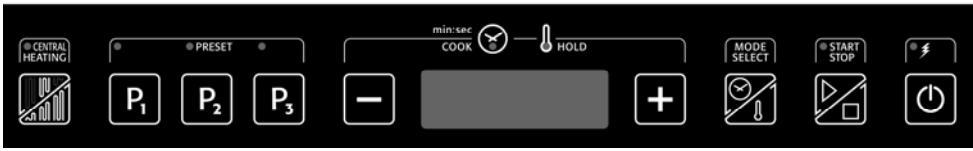
put the tray with the food to be cooked towards the back of the hob to trigger the detection mechanism.
The unit will automatically go to the START mode and the cooking cycle will begin.

SWITCHING OFF:

- The hold cycle will only finish when the tray is taken off the hob or when key (3) is pressed causing the corresponding STOP LED to come on.
- Turn knob (6) to position 0.
- Switch on the switch upstream of the appliance.

4. INSTRUCTIONS FOR HI TOUCH MODELS (fitted with plate)

The unit should only be used for the designated purpose. Any other use is improper. Do not leave appliance unattended when in use.



4.1 FUNCTIONING

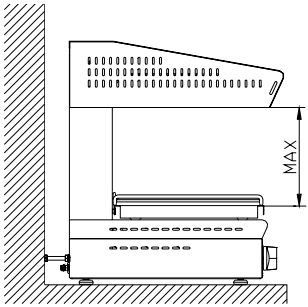


Fig. 7

COOKING mode:
By adjusting the grill hood height, it is possible to regulate the heat on the food to be cooked. The greater the distance between the food and the heating element the lower the heat intensity.

HOLD mode:
The grill hood must be at the maximum height above hob level (Fig. 7). The alternating side heating elements keep food on the tray at the cooking temperature reached during the cooking cycle.

4.2 SETTING

Before turning the salamander on for the first time, remove all the packaging material and clean the unit thoroughly, removing all the protective industrial grease as follows:

- clean the unit with a damp sponge and a mild detergent;
- rinse the grill with clean water.

Fig. 8

On/off button; when the appliance is switched off all the functions are switched off as well.

This button allows you to start or stop cooking and hold modes;

This button allows you to select either cooking or hold modes in case of manual cooking; in case of program selection you can pass from cooking mode to hold mode and viceversa;

These buttons increase or decrease cooking time and/or heat intensity of the hold mode

This button allows you to set the cooking session with all resistances or just the central resistances;

These buttons cannot be used when the appliance is in START mode; thus the following instructions only refer to ON or STOP mode; you can select a program by briefly pressing the corresponding button. You can enter the program selection mode by holding down the button; you can then save current settings and go back to normal functioning by briefly pressing the same button again;

4.4 MANUAL MODE

Switch on the salamander by pressing the ON/OFF button

Press the MODE SELECT button to select the type of mode (cooking or hold – the corresponding LED above the display will come on)

Set time and intensity and then press START or place the plate on the plate detection device to start the session (cooking mode will terminate once the time set ends and a buzzer will sound); pressing the START/STOP button or removing the plate (the plate detection device switches appliance off) will cause the HOLD mode to switch off.

AUTOMATIC MODE

Switch on the salamander by pressing the ON/OFF button

Select the desired program by pressing the P1 or P2 or P3 button

Press START or place the plate on the plate detection device as in the manual mode.

SETTING A PROGRAM

Switch on the appliance by pressing the ON/OFF button

Hold down the desired program button (P1 or P2 or P3) until the display starts flashing

Set the cooking or hold mode by pressing the SELECT/MODE button, then set the time using the + and - buttons

If the cooking mode has been selected it is possible to set a hold mode session at the end of the cooking session by pressing the SELECT/MODE button immediately after setting the time and then setting the heat intensity from 1 to 8. You can save the program by pressing the button again. If you press the program button again without setting a hold mode session first, the cooking session only will be saved.

SWITCHING OFF

After use switch off appliance using ON/OFF switch and omnipolar switch upstream of appliance.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 ROUTINE MAINTENANCE

At the end of each working day the unit must be cleaned both for reasons of hygiene as well as to prevent malfunctions.
Disconnect the unit from the electricity supply before starting.
Clean all stainless steel parts with warm, soapy water, rinse thoroughly and dry with care. Do not use products containing chlorine (e.g. bleach).
Do not clean the unit with jets of water or high pressure water. Do not use metal cleaning pads, brushes or scrapers made of ordinary steel. If necessary, use stainless steel wool, rubbing in the direction of the satin finish.
If the unit is left unused for any length of time, apply a thin protective layer of Vaseline oil over all stainless steel parts with a cloth; ensure that the room is regularly aired as well.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR DOMMAGES DUS A UNE INSTALLATION INCORRECTE, DETERIORATION DE L'APPAREIL UTILISATION IMPROPRE, MAUVAIS ENTRETIEN, INOBSERVANCE DE LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR ET UTILISATION INADÉQUATE.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER, SANS AUCUN PREAVIS, LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.

INDEX

1. INSTALLATION ***32*** ***5***
- ***1.1 RECOMMANDATIONS IMPORTANTES***
- ***1.2 POSITIONNEMENT***
- ***1.3 BRANCHEMENT AU SECTEUR***

2. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION ***27***
DES MODELES HI-LITE
- ***2.1 MISE EN SERVICE***
- ***2.2 PREPARATION***

3. INSTRUCTIONES POUR L'UTILISATION DE MODELES ***29***
(en présence de plat)
- ***3.1 MISE EN SERVICE***
- ***3.2 PREPARATION***

4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION HI TOUCH ***32***
(en présence de plat)
- ***4.1 MISE EN SERVICE***
- ***4.2 PREPARATION***
- ***4.3 INTERFACE UTILISATEUR***
- ***4.4 MODALITE MANUELLE***

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN ***35***
- ***5.1 ENTRETIEN ORDINAIRE***

1. INSTALLATION

1.1 RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Veiller à lire soigneusement la présente notice car elle contient d'importantes informations relatives à la sécurité durant l installation, à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil. Veiller en outre à la conserver soigneusement de telle sorte que chaque opérateur puisse la consulter en cas de besoin.

- L'installation doit s'effectuer dans le respect des instructions du fabricant et être confiée à un personnel qualifié.
- L'utilisation de l'appareil doit être exclusivement confiée à un personnel compétent à cet effet.
- Le fonctionnement de l'appareil doit être surveillé.
- Désactiver l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Pour d éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et exiger l'utilisation de pièces détachées d'origine.
- Le non-respect des recommandations ci-dessus reportées peut compromettre la sécurité de l'appareil.

L'appareil est conforme aux normes suivantes:
directive communautaire CEE2006/95 bas voltage ;
- compatibilité électromagnétique E.M.C. directive CEE89/336 relative à la limitation des interférences;
- prescription en matière de prévention des accidents et des incendies;
- normes d'installation des circuits et autres composants électriques;
- normes d'hygiène.

1.2 POSITIONNEMENT

Retirer l'appareil de son emballage et vérifier qu'il soit intact.

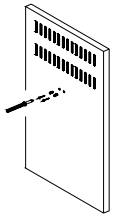
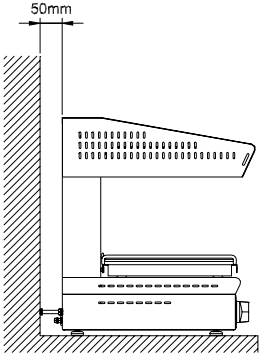


Fig. 1

Avant d'installer l'appareil, enlever les deux vis qui bloquent l'enveloppe chauffante et situées sur la partie arrière (Fig. 1)

Installer l'appareil sur le lieu d'utilisation en veillant à ne pas le placer contre murs et revêtements en matériau inflammable ni sur un support en matériau inflammable. Placer la salamandre sous une hotte d'aspiration pour garantir la totale aspiration des vapeurs qui se dégagent durant la cuisson.

Ajuster l'horizontalité et procéder au réglage en hauteur en agissant sur les pieds niveleurs.



Retirer des panneaux externes la pellicule protectrice: la détacher lentement pour éviter que des traces de colle ne restent présentes sur la surface.

Ne pas obstruer les ouvertures ni les fentes d'aspiration ou de dissipation de la chaleur.

Dans le cas où l'appareil serait installé sur une table, la distance minimum à maintenir entre la partie postérieure de l'appareil et le mur doit être au moins de 50 mm (Fig.2).

Fig. 2

Pour l'installation murale de la salamandre, il est nécessaire d'utiliser des consoles prévues à cet effet, lesquelles doivent être fixées à l'aide de vis et de chevilles métalliques adaptées au matériau dont le mur est constitué et au poids de l'appareil.

1.2 BRANCHEMENT AU SECTEUR

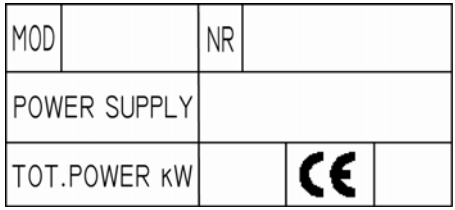


Fig. 3

- Avant le branchement électrique, s'assurer que tension et fréquence reportées sur la plaque des données techniques correspondent à celles du secteur d alimentation présent.
- Tel qu'il est livré, l'appareil est prévu pour le fonctionnement indiqué sur la plaque des données techniques apposée derrière l'appareil.
  Pour le branchement, il est nécessaire d'accéder au porte-borne d'alimentation situé sur le flanc droit de la salamandre, introduire le câble, opportunément dimensionné, à travers l'orifice passe-câbles sur la partie arrière de la machine et ensuite le relier au porte-borne selon le schéma électrique. Il suffit alors de raccorder au câble d'alimentation une fiche normalisée adaptée à la charge absorbée et la brancher à une prise de courant en s'assurant d'abord que cette dernière est pourvue d'un contact de terre conformément aux normes en vigueur.
- Pour un branchement direct au secteur d'alimentation, il est nécessaire d'intercaler entre l'appareillage et le secteur d'alimentation, un interrupteur omnipolaire dimensionné à la charge dont les contacts auraient une distance minimum d'ouverture de 3 mm minimum.
- La tension d alimentation, lorsque l'appareil est en marche, ne doit pas s'écarter de la tension nominale de ± 10%.
- En outre, l'appareil doit être raccordé à un circuit équipotentiel dont l'efficacité doit être opportunément contrôlée sur la base des normes en vigueur.

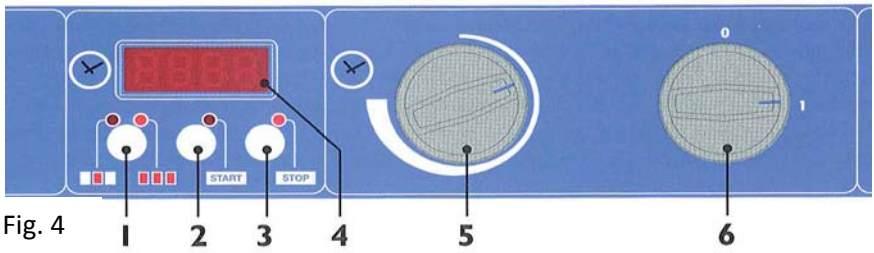


Fig. 4

L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé pour un usage autre que celui prévu. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.
Durant son fonctionnement, veiller à surveiller l'appareil.

2.1 MISE EN SERVICE

L'appareil est conçu pour cuire, chauffer et griller des aliments par l'intermédiaire de rayons infrarouges à très haute température; ces rayons sont émis par une source de chaleur logée dans la partie supérieure de l'appareil. Avec le positionnement divers du couvercle, on obtient un réglage de l'intensité de la chaleur sur les aliments à cuire. Plus la distance entre l'aliment et la source de rayonnement est grande, moindre est l'intensité de pénétration de la chaleur.
Avant de mettre en service la salamandre, il est nécessaire de retirer l'emballage et de procéder à un nettoyage pour éliminer les graisses industrielles de protection en procédant comme suit:
- nettoyer l'appareil à l'aide d'une éponge humidifiée avec de l'eau et du détergent neutre;
- rincer la grille avec de l'eau propre.

2.2 PREPARATION

Légende Fig. 4
- 6 : Interrupteur principal
- 5 : Minuterie
- 4 : Ecran temps sélectionné
- 1 : Sélection des éléments chauffants (machines à trois et quatre résistances: avec la led à gauche allumée, seulement les résistances centrales fonctionnent ; avec la led à droite allumée, la machine fonctionne à pleine puissance et les résistances centrales s'enclenchent). (machines à deux résistances: avec la led à gauche allumée, les deux résistances fonctionnent à pleine puissance, avec la led à droite allumée les deux résistances s'enclenchent).
- 2 : Touche de mise en marche START
- 3 : Touche d'arrêt STOP. Elle sert aussi à interrompre le signal sonore

SALAMANDRE AVEC 3 ELEMENTS CHAUFFANTS

ALLUMAGE:

- Fermer l'interrupteur principal en amont de l'appareil.
- Mettre la poigné 6 à la position 1.
- Sélectionner le temps de cuisson (15 s. - 15 min.) en tournant la poignée 5. Le temps sera affiché sur l'écran 4.
- Sélectionner la source de chaleur en pressant la touche 1.
  Dans la salamandre à 3 éléments chauffants et au cas où l'on sélectionne l'indicateur lumineux 2, durant la cuisson, la résistance médiane s'allume et s'éteint à intervalles réguliers.
  Dans la salamandre à 4 éléments chauffants et au cas où l'on sélectionne l'indicateur lumineux 2, durant la cuisson, les deux résistances centrales s'allument et s'éteignent à intervalles réguliers.
  Ce système d'enclenchement/désenclenchement des résistances centrales permet une distribution uniforme de la chaleur sur toute la surface de l'appareil.
- Presser la touche 2 pour faire partir la cuisson.
- Quand le temps de cuisson sélectionné est terminé, la salamandre s'éteindra automatiquement et actionnera un buzzer que l'on pourra éteindre en pressant la touche 3.

ATTENTION:

- En pressant à nouveau la touche 2, la salamandre commencera un autre cycle identique à celui précédemment sélectionné.
- Si la touche 3 est pressée durant le fonctionnement, la salamandre s'éteint sans activer aucun signal sonore.

ARRET

- Presser la touche 3.
- Mettre la poignée 6 su la position 0.
- Ouvrir l'interrupteur situé en amont de la salamandre.

3. INSTRUCTIONES POUR L'UTILISATION DE MODELES EN PRESENCE DE PLAT

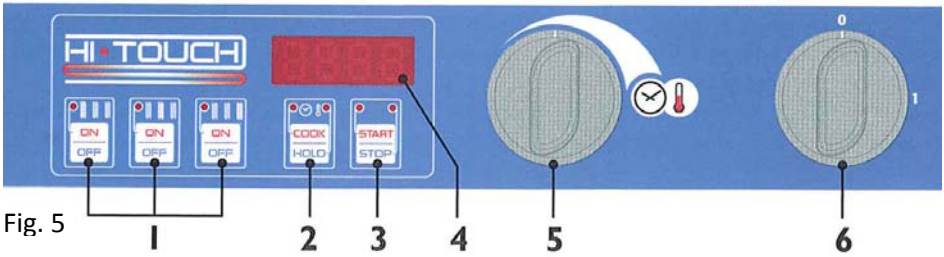


Fig. 5

L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé pour un usage autre que celui prévu. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.
Durant son fonctionnement, veiller à surveiller l'appareil.

3.1 MISE EN SERVICE

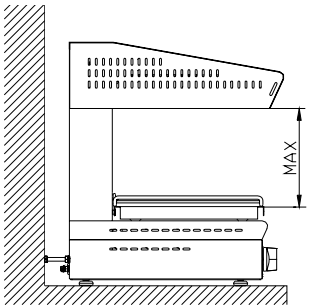


Fig. 6

Modalité CUISSON:
le réglage de la hauteur du module de chauffe permet d'obtenir le réglage de l'intensité de la chaleur sur les aliments à cuire; plus la distance entre aliments et source de rayonnement est grande, moindre est l'intensité de pénétration de la chaleur.

Modalité MAINTIEN:
le mouvement de la salamandre doit être à la hauteur maximum au-dessus du niveau du plan de cuisson (Fig. 6).
Le fonctionnement à intermittence des résistances latérales permet de maintenir durablement les aliments présents sur le plateau à la température atteinte lors de la phase précédente de cuisson.

3.2 *PREPARATION*

Avant de mettre en service la salamandre, il est nécessaire de retirer l'emballage et de procéder à un nettoyage pour éliminer les graisses industrielles de protection en procédant comme suit:
- nettoyer l'appareil à l'aide d'une éponge humidifiée avec de l'eau et du détergent neutre;
- rincer la grille avec de l'eau propre.

Légende Fig.5

- **6** : Interrupteur général
- **5** : Encodeur pour la sélection du temps de cuisson ou du programme de maintien
- **4** : Ecran
- **1sx** : Sélection de l'élément chauffant gauche
- **1cc** : Sélection de(s) élément(s)/i chauffant(s) central/aux
- **1dx** : Sélection de l'élément chauffant droit
- **2** : Sélection modalité de cuisson (COOK) ou de maintien (HOLD)
- **3** : Touche de mise en marche START et d'arrêt STOP

MODALITE DE CUISSON

ALLUMAGE:
- Placer l'interrupteur principal en amont de l'appareil sur la position ON.
- Mettre la poignée (6) sur la position 1.
  L'écran (4) se met à clignoter et visualise la dernière donnée sélectionnée au préalable.
- Activer la fonction de cuisson COOK en appuyant sur la touche (2): la led correspondante doit s'allumer.
- Programmer la durée de cuisson en tournant l'encodeur (5), le temps sera affiché sur l'écran (4).
- Activer les éléments chauffants à utiliser en appuyant sur les touches correspondantes (1). L'élément est activé lorsque la led de référence est allumée. Dans le cas où seraient sélectionnées les trois résistances (ou les quatre résistances), la résistance centrale assure une modulation automatique à intervalles réguliers, permettant ainsi une distribution uniforme de la chaleur sur toute la surface du plateau.

- Pour activer le cycle, il est possible de procéder de deux manières distinctes:

ACTIVATION MANUELLE:
appuyer sur la touche (3) pour activer la fonction START (la led correspondante doit s'allumer).
ACTIVATION AUTOMATIQUE (PRESENCE PLAT):
positionner le plateau avec les aliments à cuire sur le plan de cuisson vers l'intérieur de façon à déclencher le mécanisme de transduction situé au-dessus du niveau du plan-grille.
L'appareil se met automatiquement en marche (condition START) et le cycle de cuisson est lancé.

ARRET:

- Le cycle de cuisson s'interrompt automatiquement et un signal sonore est émis au terme de la durée programmée.
  En l'absence de programmation du temps de cuisson, l'appareil est maintenu en marche (condition START) jusqu'à ce que le plateau soit retiré du plan de cuisson ou jusqu'à ce que soit enfoncée la touche (3) en allumant la led correspondante au STOP.
- Mettre la poignée (6) sur la position 0.
- Ouvrir l'interrupteur en amont de la salamandre.

Note: à tout moment, l'opérateur peut intervenir pour activer la fonction STOP - START ou pour modifier les modalités d'utilisation des résistances au moyen des boutons sur le panneau (1) ou encore intervenir sur l'encodeur (5) pour le réglage du temps de cuisson.

MODALITE DE MAINTIEN

ALLUMAGE:

- Fermer l'interrupteur principal en amont de l'appareil.
- Mettre la poignée (6) sur la position 1.
  L'écran (4) se met à clignoter et affiche la dernière donnée sélectionnée au préalable.
- Activer la fonction de maintien HOLD en pressant la touche (2): la led correspondante doit s'allumer.
- Sélectionner la puissance (de 1 à 8) en tournant l'encodeur (5), la valeur sera affichée sur l'écran (4).

- Pour activer le cycle, il est possible de procéder de deux manières distinctes:

ACTIVATION MANUELLE:
appuyer sur la touche (3) pour activer la fonction START (la led correspondante doit s'allumer).
ACTIVATION AUTOMATIQUE (PRESENCE PLAT):
positionner le plateau avec les aliments à cuire sur le plan de cuisson vers l'intérieur de façon à déclencher le mécanisme de transduction situé au-dessus du niveau du plan-grille.
L'appareil se met automatiquement en marche (condition START) et le cycle de cuisson est lancé.

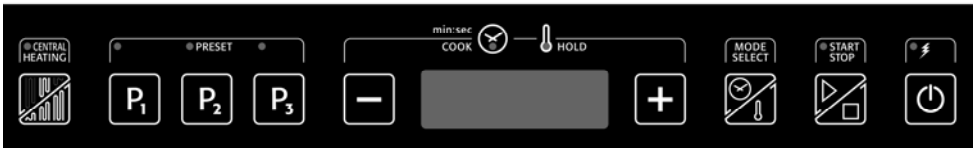
ARRET:

- Le cycle de maintien de la température est interrompu exclusivement en retirant le plateau du plan de cuisson ou en pressant la touche (3), en allumant la led de référence au STOP.
- Mettre la poignée (6) sur la position 0.
- Ouvrir l'interrupteur en amont de la salamandre.

4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION HI TOUCH (en présence de plat)

L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé pour un usage autre que celui prévu. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.

Durant son fonctionnement, veiller à surveiller l'appareil.



4.1 MISE EN SERVICE

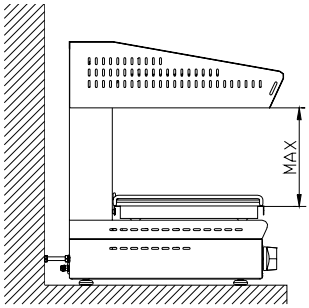


Fig. 7

Modalité CUISSON:

le réglage de la hauteur du module de chauffe permet d'obtenir le réglage de l'intensité de la chaleur sur les aliments à cuire; plus la distance entre aliments et source de rayonnement est grande, moindre est l'intensité de pénétration de la chaleur

Modalité MAINTIEN :
le mouvement de la salamandre doit être à la hauteur maximum au-dessus du niveau du plan de cuisson (Fig. 7).
Le fonctionnement à intermittence des résistances latérales permet de maintenir durablement les aliments présents sur le plateau à la température atteinte lors de la phase précédente de cuisson.

4.2 PREPARATION

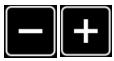
Avant de mettre en service la salamandre, il est nécessaire de retirer l'emballage et de procéder à un nettoyage pour éliminer les graisses industrielles de protection en procédant comme suit:
- nettoyer l'appareil à l'aide d'une éponge humidifiée avec de l'eau et du détergent neutre;
- rincer la grille avec de l'eau propre.

Fig. 8

Touche allumage/arrêt de l'appareil; avec la machine sur Off toutes les puissances sont éteintes ;

Cette touche est utilisée pour effectuer le Start et le stop de la cuisson et du maintien;

Cette touche permet de choisir entre la fonction cuisson et la fonction maintien en cuisson manuelle; en phase de modification du programme, elle est aussi utilisée pour passer de la sélection de la cuisson à la sélection de maintien et vice versa;



Ces touches permettent d'augmenter ou diminuer le temps de cuisson et/ou la puissance du maintien ;

Cette touche permet de déterminer si la cuisson est effectuée à travers les résistances centrales uniquement ou bien avec toutes les résistances;

Ces touches ne sont pas actives en modalité Start; par conséquent les indications suivantes se réfèrent toutes à la machine sur ON et en STOP.
En pressant brièvement l'une des 3 touches, on sélectionne le programme relatif à la touche pressée. En revanche, en pressant longuement la touche, on entre dans la modalité de modification du programme; en pressant à nouveau brièvement la touche en modalité modification de programme, on sauvegarde les sélections courantes et on revient au fonctionnement normal.

4.4 MODALITE MANUELLE

Mettre en marche la salamandre à l'aide de la touche ON/OFF

Sélectionner, avec la touche MODE SELECT le type de fonctionnement (cuisson ou maintien – la led correspondante dessus l'écran s'allume).

Sélectionner le temps ou la puissance et ensuite presser START ou bien poser le plat sur le dispositif de puissance pour faire partir le cycle (la cuisson terminera à la fin du temps sélectionné (un buzzer s'enclenchera), le maintien sera interrompu en pressant START/STOP ou bien en retirant le plat (en désexcitant le dispositif de présence).

MODALITE D'UTILISATION D'UN PROGRAMME

Mettre en marche la salamandre moyennant la touche ON/OFF

Choisir le programme désiré à l'aide des touches P1 ou P2 ou P3

Presser start ou poser le plat de la même sorte du fonctionnement manuel.

SELECTION D'UN PROGRAMME

Mettre en marche la machine moyennant la touche ON/OFF

Presser la touche du programme désiré (P1 ou P2 ou P3) jusqu'à ce que l'écran commence à clignoter

Avec la touche SELECT/MODE, sélectionner cuisson ou maintien puis sélectionner le temps à l'aide des touches + et –

Au cas où la fonction cuisson aurait été sélectionnée, il est possible de faire suivre automatiquement une phase de maintien en pressant, après la sélection du temps, la touche SELECT/MODE et ensuite en sélectionnant une puissance de 1 à 8. En pressant la touche du programme encore une fois, le programme est sauvegardé. Si la touche du programme est pressée sans avoir sélectionné une phase de maintien, le programme sera mémorisé seulement pour la cuisson.

EXTINCTION

A la fin du travail, éteindre la machine à l'aide de la touche ON/OFF et couper le courant électrique en ouvrant l'interrupteur omnipolaire situé en amont.

5. *NETTOYAGE ET ENTRETIEN*

5.1 *ENTRETIEN ORDINAIRE*

En fin de journée, il est nécessaire de nettoyer l'appareil, tant pour des raisons d'hygiène que pour prévenir les anomalies de fonctionnement. Avant de procéder au nettoyage, couper l'alimentation électrique de l'appareil.
Nettoyer les parties en acier inox avec de l'eau tiède savonneuse, puis bien rincer et essuyer soigneusement. Ne pas utiliser des produits contenant du chlore.
Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide de jets d'eau directs ni de jets d'eau à haute pression et ne pas utiliser de pailles de fer ni de brosses ou racloirs en acier standard. Il est éventuellement possible d'utiliser de la laine d'acier inoxydable en veillant à la passer dans le sens du satinage.
Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est nécessaire d'appliquer sur toutes les parties en acier une fine couche d'huile de vaseline à l'aide d un chiffon; veiller en outre à aérer le local dans lequel l'appareil est installé.

DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADEN DIE DOOR EEN ONJUISTE INSTALLATIE, AAN HET TOESTEL UITGEVOERDE VERANDERINGEN, ONDESKUNDIG GEBRUIK, ONTOEREIKEND ONDERHOUD VERONACHTZAMING VAN DE GELDENDE VOORSCHRIFTEN EN NALATIGHEID ZIJN ONSTAAN.

DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH HET RECHT VOOR ZONDER VOORAFGAANDE MEDEDELING WIJZIGINGEN AAN DE TOESTELLEN WAAROP DEZE GEBRUIKSAANWIJZING BETREKKING HEEFT, DOOR TE VOEREN.

INHOUDSOPGAVE

1. INSTALLATIE **37**
- **1.1BELANGRIJKE AANWIJZINGEN**
- **1.2OPSTELLING**
- **1.3AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET**

2. GEBRUIKSAANWIJZING MODELLEN HI-LITE **39**
- **2.1INBEDRIJFSTELLING**
- **2.2AFSTELLING**

3. GEBRUIKSAANWIJZING MODELLEN (met blad) **41**
- **3.1 INBEDRIJFSTELLING**
- **3.2 AFSTELLING**

4. GEBRUIKSAANWIJZING HI TOUCH (met blad) **43**
- **4.1INBEDRIJFSTELLING**
- **4.2AFSTELLING**
- **4.3BEDIENPANEEL**
- **4.4BEDIENING**

5. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD **45**
- **5.1REGELMATIG ONDERHOUD**

1. INSTALLATIE

1.1 BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

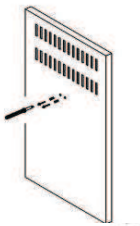
Lees aandachtig deze gebruiksaanwijzing omdat deze belangrijke informatie bevat voor de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het toestel. Hou de gebruiksaanwijzing zorgvuldig bij zodat ze steeds kan worden geraadpleegd door het bedienend personeel.

- De installatie moet volgens de instructies van de fabrikant gebeuren en uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel.
- Het toestel mag uitsluitend door geschoold personeel bediend worden.
- Het toestel moet tijdens de werking ervan voortdurend in het oog worden gehouden.
- Schakel bij defecten of werkingsstoringen het toestel uit. Wend je voor herstellingen aan een door de fabrikant erkende klantendienst en vraag in ieder geval om originele reserveonderdelen.
- Het niet volgen van de hierboven genoemde instructies kan een negatieve impact hebben op de veiligheid van de toestellen.

Het toestel voldoet aan de volgende bepalingen:
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EWG;
- EMC-richtlijn 89/336/EEG inzake elektromagnetische compatibiliteit en beperking van storingen;
- Geldende voorschriften in verband met ongevalpreventie en brandveiligheid;
- Normen voor de aanleg van elektrische installaties;
- Voorschriften voor hygiëne op de werkplaats.

1.2 OPSTELLING

Neem het toestel uit de verpakking en controleer op transportschade.

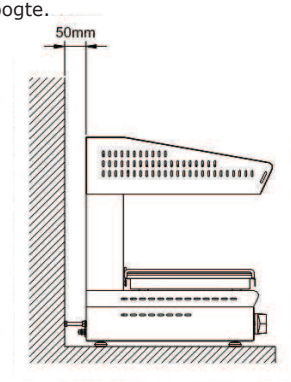


Verwijder vóór de installatie de twee schroeven waarmee de isolatie aan de achterzijde van het toestel is vastgemaakt (afb. 1).

Afb. 1

Stel het toestel op de voorziene installatieplaats op. Let er daarbij op dat het niet aan brandbare wanden of bekledingen of op een brandbaar vlak wordt opgesteld. De salamander moet onder een wasemkap opgesteld worden zodat de volledige afzuiging van de bij het koken ontstane dampen gewaarborgd kan worden.

Breng het toestel horizontaal in een rechte lijn door middel van de stelvoetjes en regel de hoogte.



Afb. 2

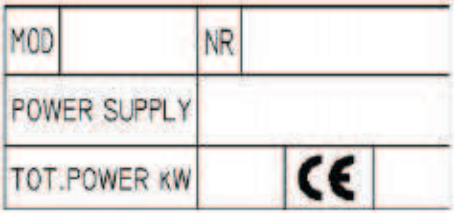
Trek de beschermende folie van de behuizing.
Trek de folie langzaam af zodat geen lijmrestjes achterblijven.

De openingen en gleuven voor het aanzuigen van lucht of het afvoeren van de warmte mogen niet afgedekt worden!

Indien het toestel op een tafel wordt opgesteld, dan moet tussen de achterzijde van het toestel en de wand een minimale afstand van 50 mm in acht worden genomen (afb. 2).

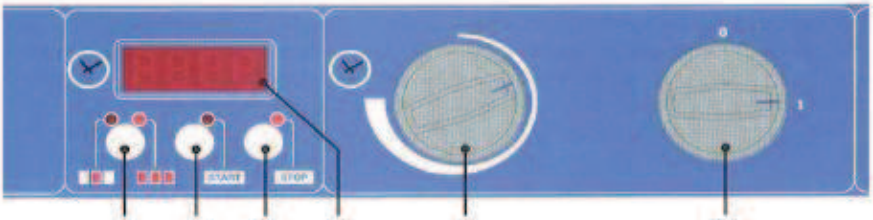
Indien de salamander aan de wand wordt opgesteld, dan dienen de respectievelijke planken gebruikt te worden die uitsluitend met de voor de wand en het toestelgewicht geschikte metaalschroeven en pinnen bevestigd mogen worden.

1.3 AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET



Afb. 3

- Vergewis je ervan dat de op het typeplaatje aangegeven spannings- en frequentiewaarden overeenkomen met die van het elektriciteitsnet voordat je het toestel aansluit op het net.
- Het toestel is bij de levering op de werking ingesteld die op het typeplaatje aan de achterzijde van het toestel is aangegeven.
- Open, om de aansluiting op het elektriciteitsnet tot stand te brengen, de klemlijst aan de rechterkant van het toestel, leid een kabel van geschikte grootte door de opening aan de achterkant van het toestel en sluit die dan aan op de klemlijst. Volg daarbij het schakelschema. Sluit dan een voor de stroomopname geschikte, genormeerde stekker op de elektrische kabel aan en steek deze in een geschikt stopcontact. Gewis je ervan dat het stopcontact volgens de desbetreffend geldende bepalingen doeltreffend geaard is.
- Voor de rechtstreekse aansluiting op het net moet tussen het toestel en de leiding een meerpolige schakelaar geïnstalleerd worden die aangepast is aan de stroomopname en een contactopenings- breedte van minstens 3 mm bezit.
- De voedingsspanning mag wanneer het toestel werkt niet meer dan ±10% van de nominale spanning afwijken.
- Het toestel moet op een aardingsinstallatie aangesloten worden waarvan de doeltreffendheid overeenkomstig de geldende bepalingen getest moet worden.



Afb. 4

Dit toestel mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het uitdrukkelijk werd gebouwd. Elk ander gebruik is ondeskundig en daarom verboden. Gebruik het toestel niet zonder toezicht.

2.1 INBEDRIJFSTELLING

Het toestel is bestemd om gerechten te koken, op te warmen, te grillen en warm te houden met infraroodstralen met heel hoge temperatuur, die door een bovenaan in het toestel geïnstalleerde warmtebron afgegeven worden. Door een verplaatsbare kap kan de temperatuur aan de gerechten geregeld worden. Hoe groter de afstand tussen de gerechten en de warmtebron is, des te kleiner is de hitte aan de gerechten.
Vóór de inbedrijfstelling van de salamander moeten al het verpakkingsmateriaal en de industriële beschermingsvetten grondig verwijderd worden. Ga hiervoor als volgt te werk:

- Maak het toestel schoon met een spons die met water en een neutraal schoonmaakmiddel bevochtigd werd.
- Spoel de rooster met zuiver water af.

2.2 AFSTELLING

Legende afb. 4

- 6:hoofdschakelaar
- 5:timer
- 4:display ingestelde tijd
- 1:selectie van de verwarmingselementen (toestellen met drie of vier verwarmingselementen: als het linkse controlelampje brandt, dan functioneren enkel de middelste verwarmingselementen. Als het rechtse controlelampje brandt, dan functioneert het toestel op volle capaciteit en slaan de middelste verwarmingselementen aan en af), (toestel met twee verwarmingselementen: als het linkse controlelampje brandt, dan functioneren beide verwarmingselementen op volle capaciteit. Als het rechtse controlelampje brandt, dan slaan de verwarmingselementen aan en af.)
- 2:START-drukknop om het toestel aan te zetten.
- 3:STOP-drukknop om het toestel en de zoemer af te zetten.

SALAMANDER MET 3 VERWARMINGSELEMENTEN

***AANZETTEN*:**

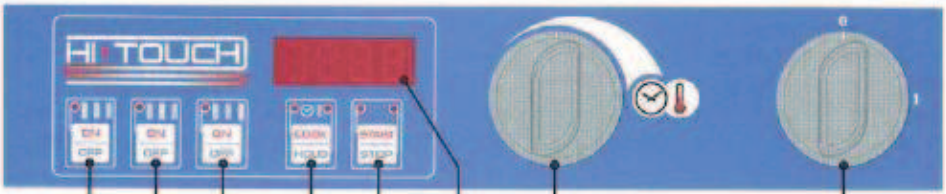
- Sluit de aan het toestel voorgeschakelde hoofdschakelaar.
- Draai de draaiknop (6) in stand 1.
- Stel de kooktijd in (15 sec. tot 15 min.) en draai daarvoor de draaiknop 5. De tijd wordt op de display 4 aangeduid.
- Kies het verwarmingselement aan de drukknop 1.
  Als bij een salamander met 3 verwarmingselementen het controlelampje 2 geselecteerd wordt, dan slaat het middelste verwarmingselement bij het koken aan en af in regelmatige tijdsintervallen.
  Als bij een salamander met 4 verwarmingselementen het controlelampje 2 geselecteerd wordt, dan slaan de middelste verwarmingselementen bij het koken aan en af in regelmatige tijdsintervallen.
  Het automatisch aan- en afslaan van de middelste verwarmingselementen garandeert een gelijkmatige verdeling van de warmte over de hele oppervlakte van het toestel.
- Druk op de knop 2 - START om de kookcyclus te starten.
- Na afloop van de ingestelde kooktijd slaat de salamander automatisch af en slaat een zoemer aan die door op de knop 3 - STOP te drukken, afgezet kan worden.

OPGELET!

- Als de knop 2 - START opnieuw wordt ingedrukt, dan start de salamander opnieuw de ingestelde kookcyclus.
- Als de knop 3 - STOP ingedrukt wordt wanneer het toestel werkt, dan slaat de salamander af zonder dat de zoemer aanslaat.

***AFZETTEN*:**

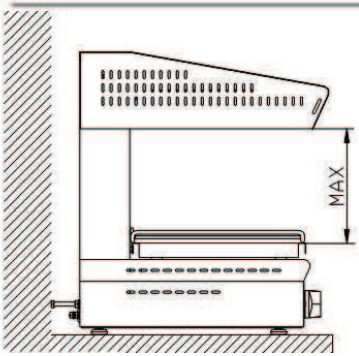
- Druk op de knop 3.
- Draai de draaiknop 6 in stand 0.
- Schakel de hoofdschakelaar uit die voor de salamander geïnstalleerd is.



Afb. 5

Dit toestel mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het uitdrukkelijk werd gebouwd. Elk ander gebruik is ondeskundig en daarom verboden. Gebruik het toestel niet zonder toezicht.

3.1 INBEDRIJFSTELLING



Afb. 6

KOKEN:
Door het verstellen van de hoogte van het verwarmingselement kan de temperatuur aan de gerechten geregeld worden. Hoe groter de afstand tussen de gerechten en de warmtebron is, des te kleiner is de hitte aan de gerechten.

WARMHOUDEN:
De salamander moet op maximale hoogte boven het kookvlak afgesteld worden (afb. 6).
Door het aan- en afslaan van de zijdelingse verwarmingselementen behouden de gerechten op het blad lange tijd de temperatuur die bij de voorafgaande kookcyclus werd bereikt.

3.2 AFSTELLING

Vóór de inbedrijfstelling van de salamander moeten al het verpakkingsmateriaal en de industriële beschermingsvetten grondig verwijderd worden. Ga hiervoor als volgt te werk:
- Maak het toestel schoon met een spons die met water en een neutraal schoonmaakmiddel bevochtigd werd.
- Spoel de rooster met zuiver water af.

Legende afb. 5

- **6:** hoofdschakelaar
- **5:** draaiknop voor het instellen van kooktijd of warmhoudprogramma
- **4:** display
- **1li:** selectie van het linkse verwarmingselement
- **1cc:** selectie van het/de centrale verwarmingselement/en
- **1re:** selectie van het rechtse verwarmingselement
- **2:** selectie koken (COOK) of warmhouden (HOLD)
- **3:** drukknop START en STOP

KOKEN

AANZETTEN:

- Sluit de aan het toestel voorgeschakelde hoofdschakelaar.
- Draai de draaiknop (6) in stand 1.
  De display (4) knippert en geeft de laatst ingestelde waarde aan.
- Activeer de kookfunctie COOK door op de knop (2) te drukken. Het respectievelijke controlelampje gaat branden.
- Stel de kooktijd in door aan de draaiknop (5) te draaien. De tijd wordt op de display (4) aangeduid.
- Zet de gewenste verwarmingselementen aan door op de respectievelijke knoppen (1) te drukken. Het verwarmingselement staat aan als het respectievelijke controlelampje brandt. Als alle drie (of vier) verwarmingselementen geselecteerd worden, dan slaat (slaan) het middelste (de middelste) verwarmingselement(en) automatisch in regelmatige tijdsintervallen aan en af zodat de warmte gelijkmatig over de hele oppervlakte van het blad wordt verdeeld.

- Er zijn twee mogelijkheden om de kookcyclus in gang te zetten:
MANUEEL AANZETTEN:
Druk op de knop (3) om de START-functie te activeren (het respectievelijke controlelampje gaat branden).
AUTOMATISCH AANZETTEN (BLAD BESCHIKBAAR):
Plaats het blad met de gerechten op het kookvlak en schuif het naar achteren zodat de sensor boven het kookvlak in werking gesteld wordt.
Het toestel slaat automatisch op START en de kookcyclus begint.

AFZETTEN:

- De kookcyclus eindigt automatisch na afloop van de ingestelde kooktijd en de zoemer slaat aan. Als geen kooktijd ingesteld werd, dan blijft het toestel aanstaan (START) totdat het blad van het kookvlak genomen of de knop (3) ingedrukt wordt en het controlelampje STOP gaat branden.
- Draai de draaiknop (6) in stand 0.
- Schakel de hoofdschakelaar uit die voor de salamander geïnstalleerd is.

Aanwijzing: Het toestel kan op elk ogenblik worden afgezet (STOP) of aangezet (START).
De werking van de verwarmingselementen kan aan de drukknoppen aan het bedienpaneel afgesteld of de kooktijd aan de draaiknop (5) ingesteld worden.

WARMHOUDEN

AANZETTEN:

- Sluit de aan het toestel voorgeschakelde hoofdschakelaar.
- Draai de draaiknop (6) in stand 1.
  De display (4) knippert en geeft de laatst ingestelde waarde aan.
- Activeer de warmhoudfunctie HOLD door op de knop (2) te drukken. Het respectievelijke controlelampje gaat branden.
- Stel het capaciteitsniveau (van 1 tot 8) in en draai daarvoor de draaiknop (5). Het capaciteitsniveau wordt op de display aangegeven (4).
- Er zijn twee mogelijkheden om de warmhoudcyclus in gang te zetten:
  MANUEEL AANZETTEN:
  Druk op de knop (3) om de START-functie te activeren (het respectievelijke controlelampje gaat branden).
  AUTOMATISCH AANZETTEN (BLAD BESCHIKBAAR):
  Plaats het blad met de gerechten op het kookvlak en schuif het naar achteren zodat de sensor boven het kookvlak in werking gesteld wordt.
  Het toestel slaat automatisch op START en de warmhoudcyclus begint.

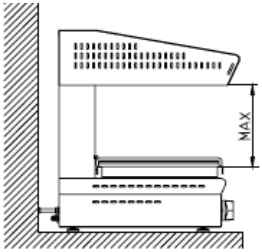
AFZETTEN:

- De warmhoudcyclus eindigt van zodra het blad van het kookvlak genomen of de knop (3) ingedrukt wordt en het controlelampje STOP gaat branden.
- Draai de draaiknop (6) in stand 0.
- Schakel de hoofdschakelaar uit die voor de salamander is geïnstalleerd.

4. GEBRUIKSAANWIJZING HI TOUCH (met blad)

Dit toestel mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het uitdrukkelijk werd gebouwd.
Elk ander gebruik is ondeskundig en daarom verboden.
Gebruik het toestel niet zonder toezicht.

4.1 INBEDRIJFSTELLING



Afb. 7

KOKEN:
Door het verstellen van de hoogte van het verwarmingselement kan de temperatuur aan de gerechten geregeld worden. Hoe groter de afstand tussen de gerechten en de warmtebron is, des te kleiner is de hitte aan de gerechten.

WARMHOUDEN:
De salamander moet op maximale hoogte boven het kookvlak afgesteld worden (afb. 7).
Door het aan- en afslaan van de zijdelingse verwarmingselementen behouden de gerechten op het blad lange tijd de temperatuur die bij de voorafgaande kookcyclus werd bereikt.

4.2 AFSTELLING

Vóór de inbedrijfstelling van de salamander moeten al het verpakkingsmateriaal en de industriële beschermingsvetten grondig verwijderd worden. Ga hiervoor als volgt te werk:
- Maak het toestel schoon met een spons die met water en een neutraal schoonmaakmiddel bevochtigd werd.
- Spoel de rooster met zuiver water af.

4.3 BEDIENPANEEL

Afb. 8

Aan/Uitdrukknop van toestel. Als het toestel uitgeschakeld is, dan zijn alle stroomcircuits uitgeschakeld.

Start/Stopdrukknop voor het aan- en afzetten van de kookcyclus of warmhoudcyclus.

Selectiedrukknop voor het kiezen tussen de kookfunctie en de warmhoudfunctie bij manueel koken. Bij de programmering van het toestel wordt met deze drukknop tussen de instellingen van kookcyclus en warmhoudcyclus heen en weer geschakeld.

Met deze druktoetsen worden de kooktijd en/of de warmtecapaciteit in de warmhoudcyclus verlaagd of verhoogd.

Met deze selectiedrukknop kan gekozen worden of het koken enkel met de middelste verwarmingselementen of met alle verwarmingselementen moet gebeuren.

Deze drukknoppen zijn niet geactiveerd als de kook- of warmhoudcyclus aangezet is (START), maar enkel als het toestel op STOP wordt gezet. Door kort op een van de 3 knoppen te drukken, kan het respectievelijke programma geselecteerd worden. Door langer op de knop te drukken, kan de programmeringsfunctie opgeroepen worden. Door opnieuw kort te drukken in de programmeringsfunctie worden de instellingen opgeslagen en het toestel keert terug naar de normale werkingsmodus.

4.4 BEDIENING

Zet de salamander aan met de ON/OFF-drukknop.
Selecteer met de selectiedrukknop MODE SELECT de werkingsmodus (koken of warmhouden).
Het respectievelijke controlelampje op de display gaat branden.
Stel de kooktijd of de warmtecapaciteit in en druk dan op de START-knop of plaats het blad op de sensor om de cyclus te starten. De kookcyclus eindigt na afloop van de ingestelde kooktijd.
Op het einde van de kooktijd slaat de zoemer aan. De warmhoudcyclus wordt door het indrukken van de START/STOP-knop of door het uitnemen van het blad (loslaten van de sensor) onderbroken.

GEBRUIK MET PROGRAMMA

Zet de salamander aan met de ON/OFF-drukknop.
Selecteer het gewenste programma met de drukknop P1, P2 of P3.
Druk op de START-knop of plaats het blad op de sensor om de cyclus te starten.

PROGRAMMERING

Zet de salamander aan met de ON/OFF-drukknop.
Houd de gewenste programmaknop (P1, P2 of P3) ingedrukt totdat de display knippert.
Selecteer aan de selectiedrukknop SELECT MODE de kookcyclus of warmhoudcyclus en stel dan de tijd met de drukknoppen + en - in.
Als de kookfunctie geselecteerd wordt, dan kan automatisch aansluitend een warmhoudcyclus uitgevoerd worden. Druk daarvoor na de instelling van de kooktijd op de knop SELECT MODE en stel dan een warmtecapaciteit van 1 tot 8 in. Druk nogmaals op de knop van het programma om de instelling op te slaan. Als de programmaknop ingedrukt wordt zonder dat een warmhoudcyclus geprogrammeerd wordt, dan wordt enkel het programma van de kookcyclus opgeslagen.

AFZETTEN

Als niet meer met het toestel gewerkt wordt, zet dan het toestel aan de ON/OFF-drukknop af en schakel de stroom aan het toestel af aan de scheidingsschakelaar die voor het toestel is geïnstalleerd.

5. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

5.1 REGELMATIG ONDERHOUD

Maak het toestel na elke werkdag om hygiënische redenen en om eventuele werkingsstoringen te vermijden, grondig schoon. Vóór het schoonmaken moet het toestel van het elektriciteitsnet afgenomen worden. Trek daarvoor de stekker uit.
Maak de elementen uit roestvrij staal met lauw zeepwater schoon, spoel ze overvloedig na en droog ze grondig af.
Maak het toestel niet rechtstreeks met een waterstraal of hogedrukreiniger schoon en gebruik geen staalwol, borstels uit staal of schraapstalen. Eventueel kan wol van roestvrij staal gebruikt worden. Wrijf daarbij in de richting van de satinering.
Wrijf bij een langere stilstand van het toestel alle oppervlakken uit roestvrij staal met een in vaseline-olie gedrenkte poetslap grondig af om deze een beschermlaag te geven. Verlucht de plaats waar het toestel is opgesteld ook regelmatig.

PRODUCENT NIE PRZEJMUJE ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA USZKODZENIA POWSTAŁE NA SKUTEK NIEPRAWIDŁOWEJ INSTALACJI, ZMIAN DOKONANYCH W URZĄDZENIU, UŻYWANIA URZĄDZENIA NIEZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM, NIEWYSTARCZAJĄCEJ KONSERWACJI, NIEPRZESTRZEGANIA OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW ORAZ NA SKUTEK ZANIEDBANIA.

PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO WPROWADZANIA ZMIAN W URZĄDZENIU, KTÓREGO DOTYCZY PONIŻSZA INSTRUKCJA OBSŁUGI BEZ KONIECZNOŚCI WCZEŚNIEJSZEGO INFORMOWANIA NA TEN TEMAT.

SPIS TREŚCI

1. INSTALACJA **47**
- **1.1WAŻNE WSKAZÓWKI**
- **1.2USTAWIENIE**
- **1.3PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA DO SIECI**

2. INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU HI-LITE **49**
- **2.1URUCHOMIENIE**
- **2.2REGULACJA**

3. INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU (z tacą) **51**
- **3.1 URUCHOMIENIE**
- **3.2 REGULACJA**

4. INSTRUKCJA OBSŁUGI HI TOUCH (z tacą) **53**
- **4.1URUCHOMIENIE**
- **4.2REGULACJA**
- **4.3PULPIT OBSŁUGI**
- **4.4OBSŁUGA**

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA **55**
- **5.1KONSERWACJA REGULARNA**

1. INSTALACJA

1.1 WAŻNE WSKAZÓWKI

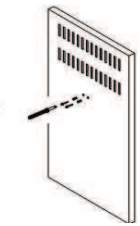
Niniejszą instrukcję należy uważnie przeczytać, ponieważ zawiera ona ważne punkty dotyczące bezpieczeństwa podczas instalacji, używania i konserwacji urządzenia. Instrukcję obsługi należy starannie przechowywać, tak aby personel obsługujący w każdej chwili miał do niej dostęp.

- Instalacja musi zostać wykonana zgodnie ze wskazówkami producenta przez fachowy personel.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez przeszkolony personel.
- Urządzenie podczas pracy musi stale znajdować się pod nadzorem.
- W przypadku wady lub usterek w działaniu urządzenia, urządzenie wyłączyć. W celu naprawy zwrócić się do serwisu uprawnionego przez producenta do przeprowadzania napraw i żądać zastosowania oryginalnych części zapasowych.
- Nieprzestrzeganie powyższych wskazówek może mieć negatywny wpływ na bezpieczeństwo urządzenia.

Urządzenie jest wykonane zgodnie z następującymi przepisami:
- Dyrektywa niskonapięciowa 2006/95/EWG;
- Dyrektywa EMV 89/336/EWG dot. kompatybilności elektromagnetycznej;
- Obowiązujące przepisy dot. zapobiegania wypadkom i przepisy przeciwpożarowe;
- Normy dot. instalacji urządzeń elektrycznych;
- Przepisy BHP.

1.2 USTAWIANIE

Urządzenie wyjąć z opakowania i sprawdzić, czy nie zostało uszkodzone podczas transportu.

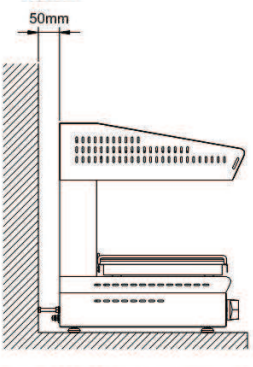


Rys. 1

Przed instalacją urządzenia wykręcić obydwie śruby, którymi umocowana jest izolacja z tyłu urządzenia (rys. 1).

Ustawić urządzenie w przewidzianym do tego miejscu instalacji. Pamiętać o tym, aby nie ustawiać urządzenia przy palnych ścianach lub obudowie względnie na palnym podłożu. Salamander musi zostać ustawiony pod wyciągiem kuchennym, aby zagwarantowane było całkowite odprowadzenie oparów powstałych podczas gotowania.

Urządzenie ustawić przy pomocy stopek regulujących w pozycji poziomej i wyregulować wysokość.



Rys. 2

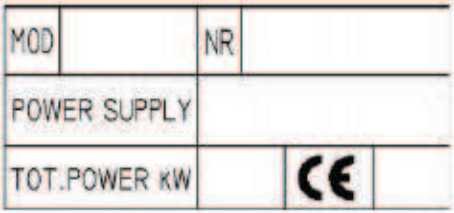
Zdjąć folię ochronną z zewnętrznej obudowy.
Folię zdejmować powoli, aby na powierzchni nie pozostały resztki kleju.

Otwory i szczeliny do zasysania powietrza
lub odprowadzania ciepła nie mogą być zasłonięte!

Jeżeli urządzenie ma być ustawione na stole,
pomiędzy tylną ścianą urządzenia a ścianą należy zachować minimalny odstęp 50 mm (rys. 2).

Jeżeli salamander ma zostać ustawiony przy ścianie, to należy zastosować odpowiednie regały, które mogą być mocowane przystosowanymi wyłącznie do mocowania do ścian i do wagi urządzenia metalowymi śrubami i kołkami.

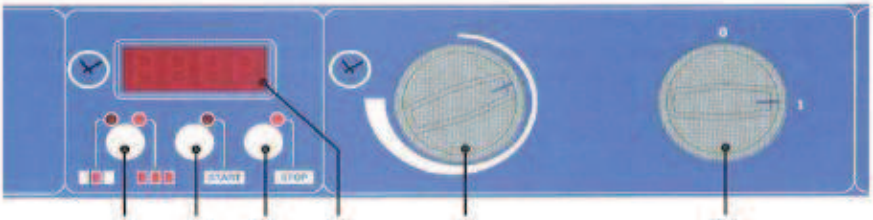
1.3 PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA DO SIECI



Rys. 3

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci, sprawdzić, czy podane na tabliczce znamionowej wartość napięcia i częstotliwości jest zgodna z wartościami w sieci elektrycznej.
- Urządzenie jest przy dostawie ustawione na pracę, która została podana na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia.
- W celu podłączenia urządzenia do sieci otworzyć listwę zaciskową z prawej strony urządzenia, przeciągnąć kabel o odpowiedniej wielkości przez otwór z tyłu urządzenia, a następnie podłączyć do listwy zaciskowej. Zwracać przy tym uwagę na schemat połączeń. Następnie podłączyć do kabla odpowiednią do poboru prądu, znormowaną wtyczkę i włożyć ją w odpowiednie gniazdo wtykowe. Sprawdzić, czy gniazdo wtykowe jest prawidłowo uziemione zgodnie z właściwymi, obowiązującymi ustaleniami.
- W celu bezpośredniego podłączenia do sieci pomiędzy urządzeniem a przewodem musi zostać zainstalowany wielobiegunowy przełącznik rozdzielający, przystosowany do poboru prądu z odstępem styków przynajmniej 3 mm.
- Napięcie zasilające przy włączonym urządzeniu nie może być wyższe niż ±10% od napięcia znamionowego.
- Urządzenie należy podłączyć do urządzenia uziemiającego, którego działanie musi zostać sprawdzone zgodnie z zaleceniami obowiązujących przepisów.

2. INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU HI-LITE



Rys. 4

To urządzenie może być używane tylko do celów, do których zostało wyprodukowane.
Każde inne zastosowanie jest niezgodne z przeznaczeniem i w związku z tym zabronione. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

2.1 URUCHOMIENIE

Urządzenie przeznaczone jest do gotowania, podgrzewania, grillowania i utrzymywania w cieple potraw przy pomocy promieni podczerwonych o bardzo wysokiej temperaturze, wytwarzanych przez zainstalowane u góry urządzenia źródło ciepła. Dzięki różnemu ustawianiu pokrywy można regulować temperaturę potraw. Im większy jest odstęp pomiędzy potrawą a źródłem ciepła, tym mniejsza jest temperatura potrawy.
Przed uruchomieniem salamandra należy usunąć całe opakowanie oraz przemysłowe smary zabezpieczające.
W tym celu należy postępować w następujący sposób:
- Urządzenie umyć przy użyciu gąbki zmoczonej w wodzie i neutralnym środku czyszczącym.
- Ruszt wypłukać w czystej wodzie.

2.2 REGULACJA

Legenda do rys. 4
- 6:włącznik główny
- 5:Timer
- 4:Wyświetlacz ustawionego czasu
- 1:wybór elementu grzejnego (urządzenia z trzema lub czterema wężownicami grzejnymi: jeżeli włączona jest lewa lampka kontrolna, działają tylko środkowe wężownice grzejne. Jeżeli włączona jest prawa lampka kontrolna, urządzenie działa na pełną moc, a środkowe wężownice grzejne włączają się i wyłączają), (urządzenie z dwoma wężownicami grzejnymi: jeżeli włączona jest lewa lampka kontrolna, obydwie wężownice grzejne działają na pełną moc. Jeżeli włączona jest prawa lampka kontrolna, wężownice włączają się i wyłączają.)
- 2:przycisk START do włączania urządzenia.
- 3:przycisk STOP do wyłączania urządzenia i brzęczyka.

SALAMANDER Z 3 ELEMENTAMI GRZEJNYMI

WŁĄCZANIE:

- Włączyć podłączony z przodu urządzenia włącznik główny.
- Pokrętło (6) ustawić w pozycji 1.
- Ustawić czas gotowania (15 sek. do 15 min.), a w tym celu obrócić pokrętło 5. Na wyświetlaczu 4 pojawi się czas.
- Przyciskiem 1 wybrać element grzejny.
  Jeżeli w salamandrze z 3 elementami grzejnymi wybrana zostanie lampka kontrolna 2, środkowa wężownica grzejna włącza się i wyłącza podczas gotowania w regularnych odstępach czasu.
  Jeżeli w salamandrze z 4 elementami grzejnymi wybrana zostanie lampka kontrolna 2, środkowe wężownice grzejne włączają się i wyłączają podczas gotowania w regularnych odstępach czasu.
  Automatyczne włączanie i wyłączanie środkowych wężownic grzejnych gwarantuje równomierne rozłożenie ciepła na całej powierzchni urządzenia.
- Wcisnąć przycisk 2 - START, aby rozpocząć cykl gotowania.
- Po upływie ustawionego czasu gotowania salamander wyłącza się automatycznie i włącza się brzęczyk, który można wyłączyć wciskając przycisk 3 - STOP.

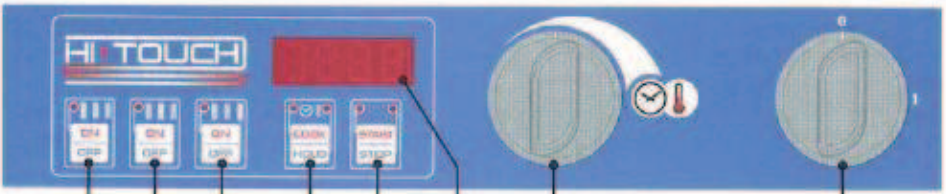
UWAGA!

- Jeżeli ponownie wciśniemy przycisk 2 - START, salamander ponownie włącza ustawiony cykl gotowania.
- Jeżeli wciśnięty zostanie przycisk 3 -STOP we włączonym urządzeniu, salamander wyłącza się, bez włączenia brzęczyka.

WYŁĄCZANIE:

- Wcisnąć przycisk 3.
- Pokrętło 6 ustawić w pozycji 0.
- Wyłączyć główny włącznik, który jest zainstalowany przed salamandrem.

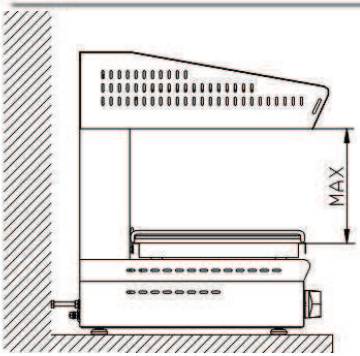
3. INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU Z TACĄ



Rys. 5

To urządzenie może być używane tylko do celów, do których zostało wyprodukowane.
Każde inne zastosowanie jest niezgodne z przeznaczeniem i w związku z tym zabronione. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

3.1 URUCHOMIENIE



Rys. 6

GOTOWANIE:
Poprzez przestawienie wysokości elementu grzejnego można regulować temperaturę potraw. Im większy jest odstęp pomiędzy potrawami a źródłem ciepła, tym niższa jest temperatura potraw.

UTRZYMYWANIE POTRAW W CIEPLE:
Salamander należy ustawić na maksymalną wysokość ponad płytą kuchenną (rys. 6).
Poprzez włączanie i wyłączanie bocznych elementów grzejnych potrawy na tacy utrzymują przez długi czas temperaturę uzyskaną podczas cyklu gotowania.

3.2 REGULACJA

Przed uruchomieniem salamandra należy usunąć całe opakowanie i przemysłowe smary zabezpieczające.
W tym celu należy postępować w następujący sposób:
- Urządzenie umyć przy użyciu gąbki zmoczonej w wodzie i neutralnym środku czyszczącym.
- Ruszt wypłukać w czystej wodzie.

Legenda do rys. 5

- **6:** Włącznik główny
- **5:** Pokrętło do ustawiania czasu gotowania lub programu utrzymywania potrawy w cieple
- **4:** Wyświetlacz
- **1li:** Wybór lewego elementu grzejnego
- **1cc**: Wybór centralnego elementu grzejnego / centralnych elementów grzejnych
- **1re:** Wybór prawego elementu grzejnego
- **2:** Wybór gotowania (COOK) lub utrzymywania potrawy w cieple (HOLD)
- **3:** Przycisk START i STOP

GOTOWANIE

WŁĄCZANIE:

- Włączyć podłączony do urządzenia włącznik główny.
- Pokrętło (6) ustawić w pozycji 1.

Wyświetlacz (4) miga i pokazuje ostatnio ustawioną wartość.

- Funkcję gotowania COOK włączamy wciskając przycisk (2). Włącza się odpowiednia lampka kontrolna.
- Ustawić czas gotowania przekręcając pokrętło (5). Czas zostaje wyświetlony na wyświetlaczu (4).
- Włączyć żądane elementy grzejne wciskając w tym celu odpowiednie przyciski (1).
  Element grzejny jest włączony, jeżeli zapali się odpowiednia lampka kontrolna. Jeżeli wybrane zostaną wszystkie trzy (lub cztery) elementy grzejne, środkowy element grzejny włącza i wyłącza się automatycznie w regularnych odstępach czasu, w ten sposób ciepło zostaje równomiernie rozdzielone na całą powierzchnię tacy.

- Istnieją dwie możliwości włączenia cyklu gotowania:

WŁĄCZANIE RĘCZNE:
Wcisnąć przycisk (3), aby uruchomić funkcję START (włącza się odpowiednia lampka kontrolna.
AUTOMATYCZNE WŁĄCZANIE (USTAWIONA TACA):
Tacę z potrawą ustawić na płycie kuchennej i przesunąć do tyłu, tak, aby włączył się czujnik nad płytą kuchenną.
Urządzenie automatycznie przełącza się na START i rozpoczyna się cykl gotowania.

WYŁĄCZANIE:

- Cykl gotowania kończy się automatycznie po upływie ustawionego czasu gotowania, a włącza się brzęczyk.
  Jeżeli nie został ustawiony czas gotowania, urządzenie pozostaje włączone (START) do momentu zdjęcia tacy z płyty kuchennej lub wciśnięcia przycisku (3) i zapalenia się lampki kontrolnej STOP.
- Pokrętło (6) ustawić w pozycji 0.
- Wyłączyć główny włącznik, który jest zainstalowany przed salamandrem.

Wskazówka: urządzenie może być w każdej chwili wyłączone (STOP) lub włączone (START).
Pracę elementów grzejnych można regulować przyciskami na panelu obsługi (1)
lub czas gotowania ustawiać pokrętłem (5).

UTRZYMYWANIE POTRAW W CIEPLE:

WŁĄCZANIE:
- Włączyć podłączony do urządzenia włącznik główny.
- Pokrętło (6) ustawić w pozycji 1.
  Wyświetlacz (4) miga i pokazuje ostatnio ustawioną wartość.
- Włączyć funkcję utrzymywania potraw w cieple HOLD wciskając przycisk (2). Zapala się odpowiednia lampka kontrolna.
- Ustawić poziom mocy (od 1 do 8), w tym celu obrócić pokrętło (5). Poziom mocy zostaje wyświetlony na wyświetlaczu (4).

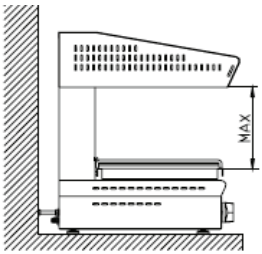
- Istnieją dwie możliwości włączenia cyklu utrzymywania potrawy w cieple:
  WŁĄCZANIE RĘCZNE:
  Wcisnąć przycisk (3), aby włączyć funkcję START (włącza się odpowiednia lampka kontrolna.
  AUTOMATYCZNE WŁĄCZANIE (USTAWIONA TACA):
  Tacę z potrawą ustawić na płycie kuchennej i przesunąć do tyłu, tak, aby włączył się czujnik nad płytą kuchenną.
  Urządzenie automatycznie przełącza się na START i rozpoczyna się cykl utrzymania potrawy w cieple.

WYŁĄCZANIE:
- Cykl utrzymania potrawy w cieple kończy się w momencie, kiedy taca zostanie zdjęta z płyty kuchennej lub wciśnięty zostanie przycisk (3) oraz zapali się lampka kontrolna STOP.
- Pokrętło (6) ustawić w pozycji 0.
- Wyłączyć główny włącznik, który jest zainstalowany przed salamandrem.

4. INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU HI TOUCH (z tacą)

To urządzenie może być używane tylko do celów, do których zostało wyprodukowane.
Każde inne zastosowanie jest niezgodne z przeznaczeniem i w związku z tym zabronione.
Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

4.1 URUCHOMIENIE



GOTOWANIE:
Poprzez przestawienie wysokości elementu grzejnego można regulować temperaturę potraw. Im większy jest odstęp pomiędzy potrawami a źródłem ciepła, tym niższa jest temperatura potraw.

Rys. 7

UTRZYMYWANIE POTRAW W CIEPLE:

Salamander należy ustawić na maksymalną wysokość ponad płytą kuchenną (rys. 7).
Poprzez włączanie i wyłączanie bocznych elementów grzejnych potrawy na tacy utrzymują przez długi okres czasu temperaturę uzyskaną podczas cyklu gotowania.

4.2 REGULACJA

Przed uruchomieniem salamandra należy usunąć całe opakowanie i przemysłowe smary zabezpieczające. W tym celu należy postępować w następujący sposób:
- Urządzenie umyć przy użyciu gąbki zmoczonej w wodzie i neutralnym środku czyszczącym.
- Ruszt wypłukać w czystej wodzie.

4.3 PANEL OBSŁUGI

Rys. 8

Przycisk Wł./Wył. Jeżeli urządzenie jest wyłączone, wszystkie układy przełączające mocy są wyłączone.

Przycisk Start/Stop do włączania i wyłączania cyklu gotowania lub cyklu utrzymywania potrawy w cieple.

Przycisk do wybierania pomiędzy funkcją gotowania a funkcją utrzymywania potrawy w cieple z gotowaniem ręcznym. Przy programowaniu urządzenia przy pomocy tego przycisku przełączamy między ustawieniami cyklu gotowania a ustawieniami cyklu utrzymywania potrawy w cieple.

Przy pomocy tych przycisków czas gotowania i/lub moc grzewcza w cyklu utrzymywania potraw w cieple są obniżane lub podwyższane.

Przy pomocy tego przycisku można wybierać, czy gotowanie ma odbywać się tylko przy włączonej środkowej wężownicy grzejnej, czy przy włączonych wszystkich wężownicach grzejnych.

Te przyciski nie są aktywne, jeżeli włączony jest cykl gotowania lub utrzymywania potrawy w cieple (START), tylko przy urządzeniu włączonym na STOP.
Poprzez krótkie wciśnięcie jednego z 3 przycisków można wybrać odpowiedni program.
Dłuższe wciśnięcie przycisku może wywołać funkcję programowania.
Poprzez ponowne, krótkie wciśnięcie funkcji programowania ustawienia zostają zapisane, a urządzenie powraca do normalnego trybu pracy.

Salamander włączyć przyciskiem ON/OFF.
Przyciskiem MODE SELECT wybrać tryb pracy urządzenia (gotowanie lub utrzymywanie potrawy w cieple).
Na wyświetlaczu zapala się odpowiednia lampka kontrolna.
Ustawić czas gotowania lub moc grzewczą, a następnie wcisnąć przycisk START lub ustawić tacę na czujniku, aby uruchomić cykl. Cykl gotowania kończy się po upływie ustawionego czasu gotowania.
Na koniec czasu gotowania włącza się brzęczyk. Cykl utrzymywania potrawy w cieple przerwany zostaje po wciśnięciu przycisku START/STOP lub po wyjęciu tacy (zwolnienie czujnika).

UŻYWANIE URZĄDZENIA Z PROGRAMEM

Salamander włączyć przyciskiem ON/OFF.
Przyciskiem P1, P2 lub P3 wybrać żądany program.
Wcisnąć przycisk START lub ustawić tacę na czujniku, aby rozpocząć cykl pracy.

PROGRAMOWANIE

Salamander włączyć przyciskiem ON/OFF.
Przytrzymać wciśnięty żądany przycisk programu (P1, P2 lub P3) do momentu, aż wyświetlacz zacznie migać.
Przyciskiem SELECT MODE wybrać cykl gotowania lub cykl utrzymywania potrawy w cieple, a następnie ustawić czas przyciskami + i - .
Jeżeli wybrana zostanie funkcja gotowania, na koniec automatycznie może zostać przeprowadzony cykl utrzymywania potrawy w cieple. W tym celu po ustawieniu czasu gotowania wcisnąć przycisk SELECT MODE, a następnie ustawić moc grzewczą od 1 do 8. Jeszcze raz wcisnąć przycisk programu, aby zapisać ustawienia. Jeżeli wciśnięty zostanie przycisk programu, bez zaprogramowania cyklu utrzymywania potrawy w cieple, zapisany zostanie tylko program cyklu gotowania.

WYŁĄCZANIE

Jeżeli urządzenie nie będzie dłużej używane, wyłączyć je przyciskiem ON/OFF i odłączyć dopływ prądu do urządzenia przy pomocy odłącznika, który jest zainstalowany przed urządzeniem.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 KONSERWACJA REGULARNA

Po każdym dniu pracy urządzenie z powodów higienicznych i w celu uniknięcia ewentualnych usterek w działaniu urządzenia starannie wyczyścić. Przed czyszczeniem urządzenie odłączyć od prądu sieciowego. W tym celu wyjąć wtyczkę!
Elementy ze stali szlachetnej umyć w letniej wodzie z mydłem, dokładnie wypłukać i starannie wysuszyć.
Nie czyścić urządzenia bezpośrednio pod strumieniem wody lub myjką wysokociśnieniową oraz nie używać waty stalowej oraz szczotek lub skrobaków ze stali. Ewentualnie można użyć watę ze stali szlachetnej.
Przy czym powierzchnię przecierać w kierunku satynowania.
W przypadku dłuższego czasu, kiedy urządzenie nie będzie używane, wszystkie powierzchnie ze stali szlachetnej dokładnie przetrzeć namoczoną w oleju wazelinowym ściereczką, aby utworzyć warstwę zabezpieczającą.
Oprócz tego należy regularnie wietrzyć miejsce zainstalowania urządzenia.